AVANTAGE

SÉRIE DE PROGRAMMES
POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS[MC]

MANUEL DES BONNES PRATIQUES AGRICOLES

à l'usage des exploitations agricoles

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

Ontario

AUTEURS :

Don Blakely, Wayne Du, Sandra Jones, Lynn Philp, Vanessa Taylor

REMERCIEMENTS :

Cette publication a été préparée avec le concours des personnes et organismes suivants :

- Ministère de l'Environnement de l'Ontario
- Ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario
- Collège de Ridgetown
- Les nombreux agriculteurs qui nous ont aidés à rendre ce manuel aussi pratique et convivial que possible
- Les collègues du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario

Also available in English.

AVIS LÉGAL DE NON-RESPONSABILITÉ

Ce document trace un tableau général des bonnes pratiques à mettre en œuvre pour produire des denrées agricoles et il résume les lois et les règlements qui s'appliquent en Ontario.

La présente publication ne saurait remplacer la consultation d'un spécialiste du droit. L'exploitant ou l'exploitante agricole qui a besoin de renseignements spécifiques sur ses obligations ou ses responsabilités devant la Loi doit faire appel à un avocat qui est bien au courant, d'une part, de l'état actuel des lois applicables et, d'autre part, des particularités de l'exploitation agricole en question. Certains des exemples et certaines des références contenus dans ce manuel sont donnés uniquement dans un but illustratif et non pour représenter toutes les dispositions des lois et des règlements applicables. Étant donné l'évolution constante des lois et des règlements qui régissent l'agriculture et la salubrité des aliments, il se peut qu'au moment où le lecteur en prendra connaissance, certains des renseignements contenus dans le présent manuel ne soient plus d'actualité. Le manuel était à jour au 24 juillet 2006 seulement.

Il est du devoir des producteurs de se conformer à toutes les lois et à tous les règlements fédéraux, provinciaux et municipaux qui ont trait à la production des aliments. La consultation du présent manuel ne saurait remplacer la consultation des lois et règlements.

Les textes législatifs de l'Ontario sont accessibles en totalité à : www.e-laws.gov.on.ca ou www.canlii.org/on/laws

Remarque : Toutes les lois de l'Ontario sont disponibles dans les deux langues; cependant, certains de leurs règlements d'application sont disponibles seulement en anglais.

Les textes législatifs fédéraux sont accessibles à : http://laws.justice.gc.ca/fr/index.html ou à www.canlii.org

Toutes les lois et tous les règlements fédéraux sont disponibles dans les deux langues officielles.

VOUS CHERCHEZ PLUS D'INFORMATION SUR LE PROGRAMME AVANTAGE – BONNES PRATIQUES AGRICOLES?

Pour en savoir plus sur le Programme AVANTAGE – Bonnes pratiques agricoles ou pour obtenir un exemplaire du présent manuel, appelez le Centre d'information agricole du MAAARO au 1 877 424-1300 (ou la ligne ATS du MAAARO pour malentendants au 1 519 826-7402) ou envoyez un courriel à ag.info.omafra@ontario.ca.

La liste des autres produits et services du MAAARO est disponible sur le site Web à www.ontario.ca/omafra.

Publié par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales
© Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2008
Toronto, Canada
ISBN 978-1-4249-7298-2
07-08-.05M

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 3

DÉFINITIONS ET EXEMPLES DE TERMES 5

DÉTERMINEZ VOS RISQUES :

Fiche de travail « Ce qui s'applique à ma ferme » 9
Diagrammes de détermination des risques 11-42

BONNES PRATIQUES AGRICOLES :

Pour la ferme en général :

Règles à l'usage des travailleurs
1.1 Pratiques à respecter par les travailleurs 43
1.2 Lavage des mains 45
1.3 Vêtements et chaussures 47
1.4 Blessures et maladies 50

Bâtiments agricoles et accès
2.1 Entretien des installations 53
2.2 Systèmes de drainage et d'égout 56
2.3 Toilettes et lavabos 58
2.4 Lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles 61
2.5 Accès 65

Matériel
3.1 Entretien et étalonnage du matériel 69
3.2 Conception, construction et installation du matériel 71

Eau
4.1 Qualité de l'eau 75
4.2 Traitement de l'eau 80

Nettoyage et assainissement
5.1 Nettoyage et assainissement 85

Intrants agricoles
6.1 Réception des intrants 93
6.2 Entreposage – Général 95
6.3 Entreposage de produits potentiellement dangereux 99
6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles 104

Expédition
7.1 Traçabilité et rappel des produits 111
7.2 Tri et emballage 116
7.3 Véhicules de transport 119
7.4 Chargement et déchargement 121

Pour les productions végétales :

8.1 Évaluation des sols et de l'environnement 125
8.2 Emploi de pesticides 128
8.3 Emploi d'éléments nutritifs 132
8.4 Outils et contenants de récolte 136

Pour les productions animales :

9.1 Emploi de produits de santé animale 139
9.2 Emploi de matériaux de litière 144
9.3 Pratiques de traite 145
9.4 Manutention des œufs 151

Outils de formation et de soutien :

Formation

10.1 Formation 155

Fiches de pratiques

10.2 Fiches de pratiques 159
- Modèle de fiche de pratique 163

Exemples de fiche de pratique

- Exemple A : Règles à l'usage des travailleurs 165
- Exemple B : Lavage des mains 167
- Exemple C : Affiche sur le lavage des mains
- Exemple D : Traitement de l'eau 169
- Exemple E : Nettoyage et assainissement 171
- Exemple F : Emploi de produits de santé animale 173

Modèles de registres

- Formule 2A : Registre des inspections mensuelles
- Formule 2B : Registre de nettoyage des toilettes et des lavabos
- Formule 2C : Registre de lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles
- Formule 2D : Registre des visiteurs
- Formule 3 : Registre d'entretien et d'étalonnage du matériel
- Formule 4 : Registre de traitement de l'eau
- Formule 5 : Registre de nettoyage et d'assainissement
- Formule 8A : Registre d'emploi des pesticides
- Formule 8B : Registre d'épandage des éléments nutritifs
- Formule 8C : Registre de traitement des matières organiques
- Formule 9A : Registre d'emploi des produits de santé animale
- Formule 9B : Registre de contrôle des températures
- Formule 10 : Registre de formation des travailleurs

INTRODUCTION

LE SAVIEZ-VOUS?

En matière de salubrité des aliments à la ferme, il existe de nombreux programmes différents aux niveaux national, international et provincial. En Ontario, les agriculteurs devraient s'adresser à leur(s) office(s) de commercialisation et à leurs acheteurs pour connaître leurs exigences spécifiques en matière de salubrité des aliments.

QU'EST-CE QUE LES *BONNES PRATIQUES AGRICOLES AVANTAGE*?

Le *Programme AVANTAGE – Bonnes pratiques agricoles*, d'application volontaire, porte sur les pratiques de salubrité des aliments à la ferme. Il aborde tous les aspects des productions tant animales que végétales selon une approche « agro-globale », c'est-à-dire en considérant la ferme dans sa globalité.

Le *Programme AVANTAGE – Bonnes pratiques agricoles* peut vous aider :

- à évaluer les risques inhérents à vos pratiques agricoles quotidiennes
- à réduire ces risques au minimum
- à établir un programme de prévention des risques qui soit spécifique à votre ferme
- à simplifier les exigences en matière de registres et de traçabilité

COMMENT UTILISER CE MANUEL

Le manuel du *Programme AVANTAGE – Bonnes pratiques agricoles* est divisé en trois chapitres :

1. Déterminez vos risques
2. Bonnes pratiques agricoles
   - Pour la ferme en général
   - Pour les productions végétales
   - Pour les productions animales
3. Outils de formation et de soutien

1. Déterminez vos risques

Ce volet du manuel commence par une fiche de travail intitulée « Ce qui s'applique à ma ferme ». Vous pouvez l'utiliser pour dresser la liste des bonnes pratiques agricoles qui s'appliquent à votre exploitation, pour cocher celles qui exigent une description écrite (« fiche de pratique ») et des registres, et celles pour lesquelles une formation doit être dispensée aux travailleurs.

Pour vous aider à identifier ce qui s'applique à votre ferme, chaque bonne pratique agricole est accompagnée d'un diagramme de détermination des risques qui vous guide à travers une série de questions appelant une réponse oui/non. Chaque question attire l'attention sur ce qui peut être une menace envers la salubrité des aliments dans votre ferme. Vous devrez scruter tout ce qui se fait sur votre ferme et tous les lieux où des aliments sont produits, manipulés, entreposés et expédiés.

Selon votre réponse à la question, le diagramme :

- soit vous dira quel est votre risque
- soit vous enverra à la question suivante (parce que le risque en question est déjà bien maîtrisé)

INTRODUCTION

QUE SIGNIFIE CE PICTOGRAMME?

Chaque fois que vous verrez cette image, vous saurez qu'il existe un site Web très intéressant à consulter. Cette image de souris signalera en effet des sites qui contiennent une foule de bons documents de référence et des renseignements qui complètent ceux fournis par le manuel pour chaque pratique. Vous pouvez obtenir la liste à jour de tous les sites Web mentionnés dans ce manuel en vous rendant à : www.omafra.gov.on.ca/french/offs/good-ag-practices.htm.

En répondant à la première question de chaque diagramme, vous verrez s'il s'agit ou non d'une bonne pratique agricole qui vous concerne. Si la pratique ne vous concerne pas, vous pouvez passer directement au prochain diagramme de détermination des risques. Si la pratique s'applique à votre ferme, cochez la première colonne de la fiche de travail « Ce qui s'applique à ma ferme ». Vous pourrez remplir les colonnes « Fiche de pratique nécessaire? » et « Registres à tenir? » en vous reportant à la pratique correspondante. Si la pratique est exécutée par des travailleurs, cochez la colonne « Formation à fournir? ».

2. Bonnes pratiques agricoles

Quand vous aurez rempli tous les diagrammes de détermination des risques, vous aurez en main la liste des bonnes pratiques agricoles qui s'appliquent à votre exploitation. À partir de là, vous pourrez voir les mesures qui peuvent être prises pour maîtriser les risques, les pratiques qui devraient être décrites sur une fiche de pratique écrite et celles pour lesquelles il faut tenir des registres. Le manuel des *Bonnes pratiques agricoles* contient :

- Les lois et règlements qui s'appliquent le cas échéant
- Des conseils sur ce qui doit être fait
- Des conseils sur la manière de le faire
- Des conseils sur les registres à tenir
- Des conseils pour la préparation à une vérification le cas échéant
- Des numéros de téléphone utiles
- Des faits divers intéressants

3. Outils de formation et de soutien

Ce chapitre vous conseillera sur les moyens efficaces de fournir la formation chaque fois que la fiche de travail « Ce qui s'applique à ma ferme » en indique le besoin. Il contient aussi des modèles et des exemples dont vous pourrez vous servir pour rédiger les fiches de pratiques. Vous pouvez les utiliser tels quels ou les adapter à vos besoins spécifiques.

Si le diagramme d'une bonne pratique agricole indique qu'il y a des registres à tenir, vous trouverez à ce chapitre des modèles qui vous aideront à créer ces registres. Si vous avez déjà votre propre système de registres, n'hésitez surtout pas à le conserver. Assurez-vous seulement d'y consigner tous les renseignements inclus dans le modèle.

Bien que l'adhésion au programme des Bonnes pratiques agricoles (BPA) ne soit pas obligatoire, vous avez tout à gagner à intégrer la tenue de registres dans vos pratiques de tous les jours, car cela vous aide à protéger votre exploitation et à faire la preuve de votre « diligence raisonnable ».

AIMERIEZ-VOUS VOIR DES EXEMPLES?

Il est parfois difficile de comprendre tout ce qu'implique la mise en œuvre d'une bonne pratique agricole dans le cadre de sa propre exploitation. En plus du diagramme et des rubriques « COMMENT LE FAIRE » de chaque pratique, nous avons créé une série d'exemples qui décrivent en détail ce qu'il est recommandé de faire pour qu'une production agricole donnée réponde aux exigences de la pratique. Ces exemples sont disponibles sur le site Web : www.omafra.gov.on.ca/french/offs/good-ag-practices.htm.

La présente partie contient les définitions et des exemples des termes utilisés dans le manuel et les diagrammes des *Bonnes pratiques agricoles AVANTAGE*.

DÉFINITIONS ET EXEMPLES DE TERMES

DÉFINITIONS

Assainissement : Action d'appliquer à une surface préalablement nettoyée une solution composée d'eau et d'un produit chimique homologué, dans le but de tuer ou de réduire la population d'organismes pathogènes.

Délai avant pâturage (DAP) : Délai à respecter entre l'application d'un pesticide sur une culture et le moment où les animaux peuvent pâturer la culture.

Délai avant récolte (DAR) : Délai à respecter entre l'application d'un pesticide sur une culture et la récolte de celle-ci.

Délai d'attente : Délai minimum qu'il est recommandé de respecter entre la dernière administration d'un produit de santé animale à un oiseau ou à un animal et le moment où celui-ci peut être abattu ou son lait ou ses œufs récoltés en vue de la consommation humaine.

Eau potable : Eau qui peut être consommée sans risque par l'être humain, ou eau répondant à la définition d'un règlement donné.

Élément nutritif : Toute matière épandue sur la terre dans le but d'améliorer la croissance des cultures agricoles.

Emploi non conforme d'un médicament (ou utilisation de médicaments en dérogation aux directives de l'étiquette) : Action ou intention d'administrer à un animal un médicament homologué par Santé Canada dans un but ou à une dose qui n'est pas prévue sur l'étiquette de ce médicament ou dans la notice jointe à l'emballage. Englobe l'utilisation de tous les médicaments non homologués, dont les principes actifs pharmaceutiques (« ingrédients API ») en vrac non approuvés et les préparations magistrales.

Lieu ou lieux : Parcelle de terre, associée à une description cadastrale ou à des coordonnées géoréférencées, sur la totalité ou sur une partie de laquelle des animaux et/ou des cultures sont gardés, cultivés, regroupés et/ou éliminés. Synonyme : local ou locaux.

Lutte antiparasitaire intégrée (LI) : Planification et mise en œuvre de mesures visant à détruire des parasites ou à s'en prémunir.

Matière de source non agricole (MSNA) : Comprend les biosolides d'usines d'épuration, les copeaux de bois, les boues de papetières, les déchets de la transformation des aliments, et toute autre matière qui n'est pas produite sur une ferme, mais qui peut être épandue sur la terre comme élément nutritif.

Nettoyage : Action d'enlever la saleté, la poussière, le fumier et les résidus chimiques sur les surfaces.

Numéro de lot : Numéro ou code unique désignant spécifiquement un lot ou un groupe d'intrants, de produits, d'animaux, de cultures et/ou d'extrants qui ont été produits et/ou transformés ou emballés dans les mêmes circonstances.

Numéro de produit antiparasitaire : Numéro attribué à un produit antiparasitaire pour attester qu'il a été enregistré par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) relevant de Santé Canada. Tous les produits antiparasitaires (ou « pesticides ») enregistrés conformément à la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada) doivent en outre être classifiés par le Comité consultatif sur les pesticides de l'Ontario avant de pouvoir être offerts à la vente ou utilisés en Ontario.

Produit de santé animale homologué : Produit de santé animale qui a été approuvé par Santé Canada au terme d'un processus réglementaire et dont la vente est autorisée au Canada. Certains de ces produits sont en vente libre, d'autres ne peuvent être achetés que sur ordonnance d'un vétérinaire.

Qualité de l'eau : Expression désignant les caractéristiques chimiques, physiques et biologiques de l'eau, habituellement en fonction de l'emploi auquel elle est destinée.

Résidus de médicaments : Quantité d'un produit de santé animale qui est susceptible de se retrouver dans la viande, les œufs, le lait, le miel ou le poisson au stade de la vente. Santé Canada détermine jusqu'à quel niveau cette quantité est réputée sans risque pour le consommateur. Les quantités inférieures à ces limites sont considérées légales; les quantités qui dépassent les limites maximales définies pour un aliment donné sont illégales et entraînent l'interdiction de vente du lot tout entier de cet aliment pour la consommation humaine.

Traçabilité : Capacité de savoir où se trouve un produit, d'où il provient et à quoi il a servi, et de savoir les choses qui ont été faites, grâce aux renseignements consignés dans des registres.

Travailleur : Désigne, dans ce manuel, le propriétaire; les membres de la famille; les chefs d'équipe (superviseurs); les employés à temps partiel et à plein temps; les saisonniers; les aides bénévoles.

EXEMPLES

Cadavres d'animaux : Dans le texte actuel du Règlement sur les cadavres d'animaux (en anglais seulement), ce terme désigne le cadavre d'un animal de ferme appartenant à l'une des cinq espèces suivantes : équidés, ovins, caprins, porcins et bovins. Dans ce manuel, il désigne le cadavre de n'importe quel animal mort à la ferme.

Déchets agricoles généraux : Tous les déchets et produits rejetés durant les opérations de production normales, y compris les légumes de rebut, les œufs fêlés, les eaux de lavage des légumes ou des bâtiments d'élevage.

Déchets de pesticides : Pesticides en surplus ou périmés et/ou leurs contenants.

Déchets médicaux : Matériel médical usagé (p. ex. les aiguilles), aliments du bétail médicamentés et produits de santé animale non consommés ou périmés, emballages et/ou contenants.

Intrants : Essence, lubrifiants, peintures, détergents et produits chimiques de nettoyage, litière, aliments du bétail (fourrages, céréales et sous-produits), semences, paillis, engrais, matériaux de construction, machines, pièces détachées, outils, pesticides et produits de santé animale.

Litière : Paille, foin, sable, papier déchiqueté, copeaux ou sciure de bois.

Parasites (animaux indésirables) : Rongeurs, insectes, mouches et animaux sauvages.

Produits de santé animale : Antimicrobiens, vaccins, produits contre les parasites des animaux, hormones, vitamines, produits de santé non conventionnels, aliments médicamentés et médicaments solubles dans l'eau.

Produits potentiellement dangereux : Lubrifiants et carburants; pesticides; semences traitées avec des pesticides; produits de nettoyage et d'assainissement; produits de santé animale, tels que les aliments médicamentés, les antibiotiques et les vaccins.

NOTES

DÉTERMINEZ VOS RISQUES

Sommaire de ce chapitre

Fiche de travail « Ce qui s'applique à ma ferme » 9
Diagrammes de détermination des risques 11-42

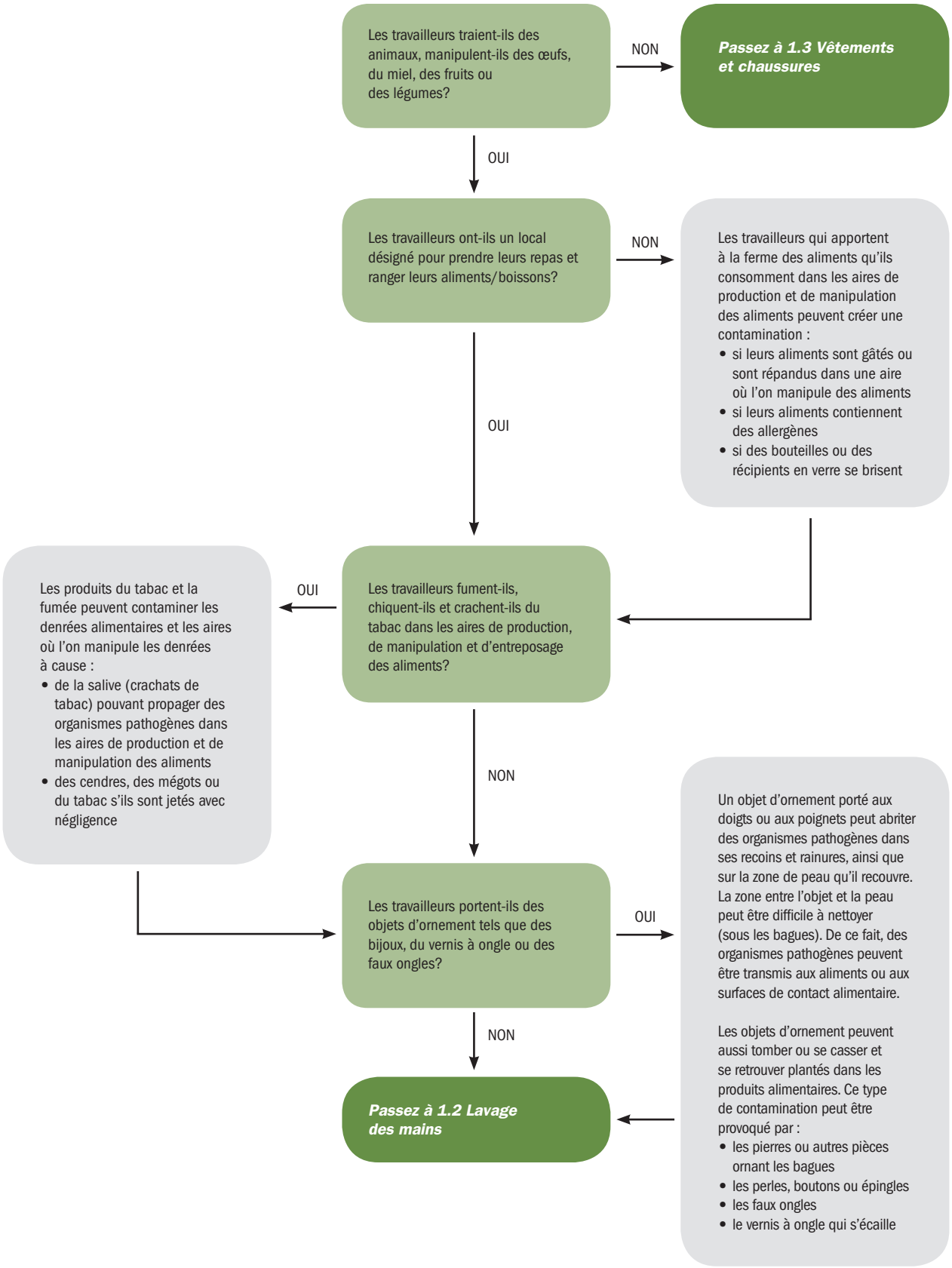
CE QUI S'APPLIQUE À MA FERME

Quand vous aurez fait l'inventaire des risques qui peuvent compromettre la salubrité des aliments dans votre ferme, utilisez le tableau ci-dessous pour en faire le résumé, dresser la liste des risques, des pratiques correspondantes et des mesures à prendre.

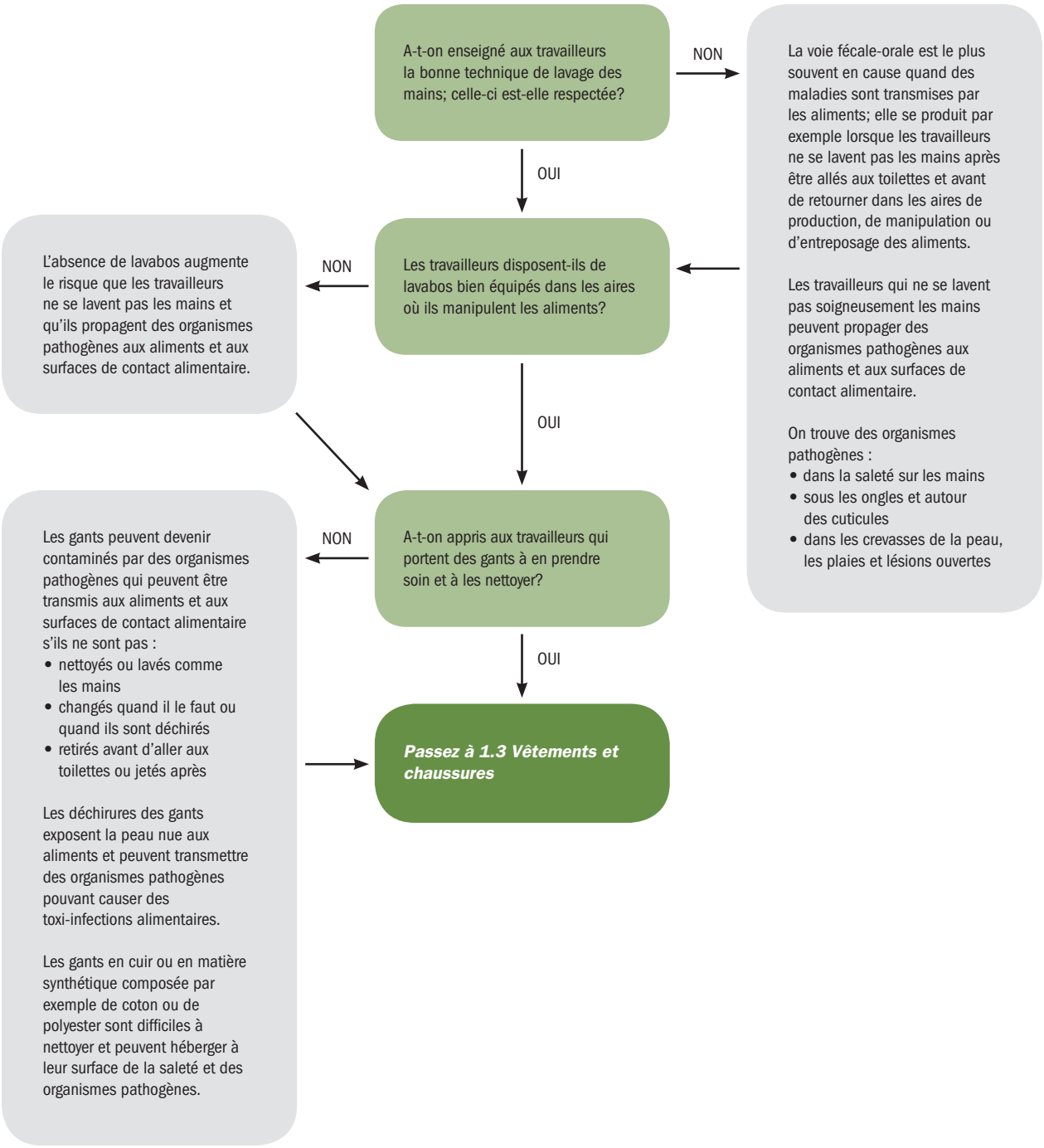
Nom de la bonne pratique agricole	Requise pour ma ferme?	Fiche de pratique nécessaire?	Registres à tenir?	Formation à fournir?	Nom de la bonne pratique agricole	Requise pour ma ferme?	Fiche de pratique nécessaire?	Registres à tenir?	Formation à fournir?
1.1 Pratiques à respecter par les travailleurs					4.1 Qualité de l'eau				
1.2 Lavage des mains					4.2 Traitement de l'eau				
1.3 Vêtements et chaussures					5.1 Nettoyage et assainissement				
1.4 Blessures et maladies					6.1 Réception des intrants				
2.1 Entretien des installations					6.2 Entreposage – Général				
2.2 Systèmes de drainage et d'égout					6.3 Entreposage de produits potentiellement dangereux				
2.3 Toilettes et lavabos					6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles				
2.4 Lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles					7.1 Traçabilité et rappel des produits				
2.5 Accès					7.2 Tri et emballage				
3.1 Entretien et étalonnage du matériel					7.3 Véhicules de transport				
3.2 Conception, construction et installation du matériel					7.4 Chargement et déchargement				
Pour les productions végétales					**Pour les productions animales**				
8.1 Évaluation des sols et de l'environnement					9.1 Emploi de produits de santé animale				
8.2 Emploi de pesticides					9.2 Emploi de matériaux de litière				
8.3 Emploi d'éléments nutritifs					9.3 Pratiques de traite				
8.4 Outils et contenants de récolte					9.4 Manutention des œufs				

NOTES

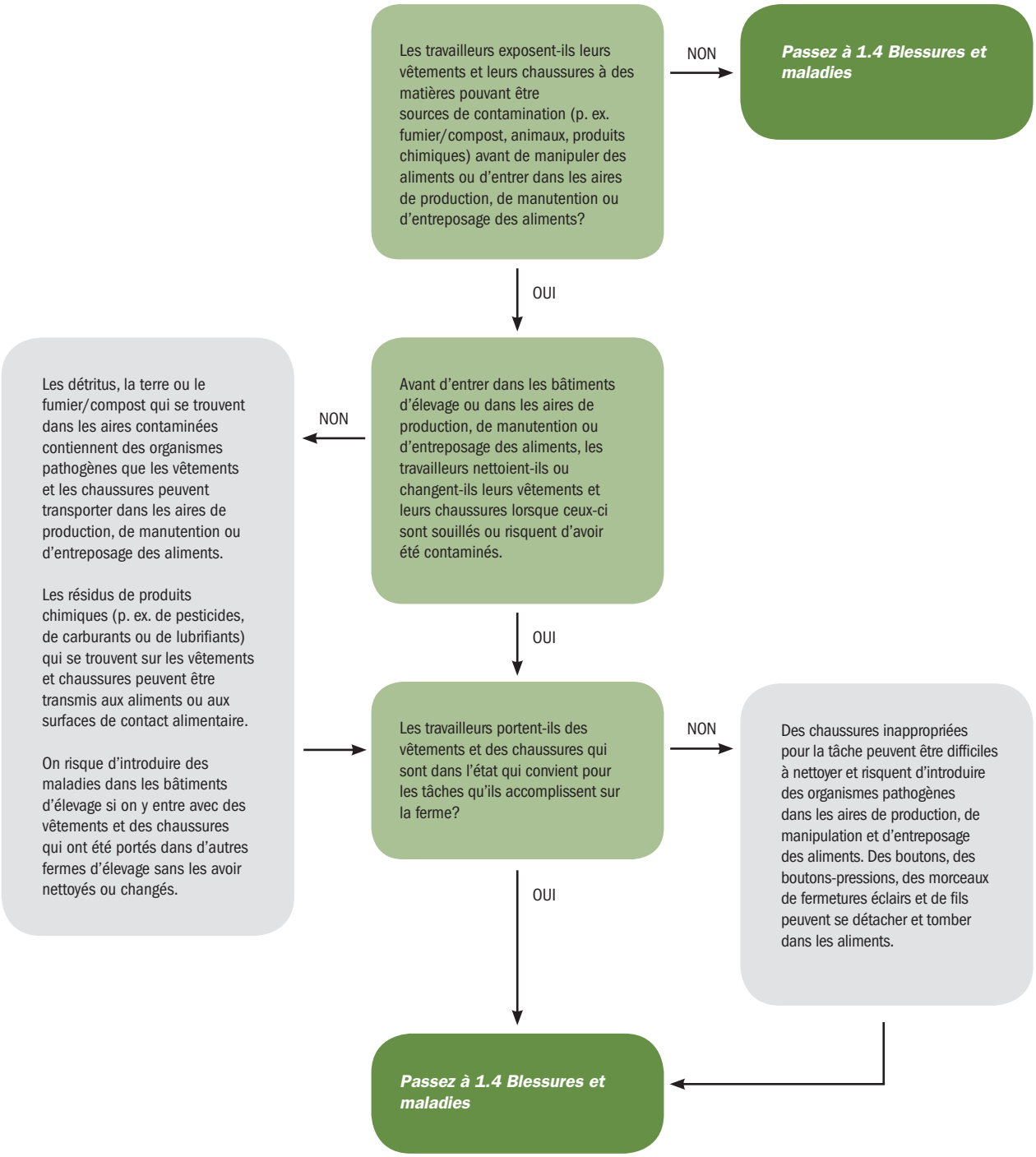
1.1 TRAVAILLEURS


Les travailleurs traient-ils des animaux, manipulent-ils des œufs, du miel, des fruits ou des légumes?
NON
Passez à 1.3 Vêtements et chaussures
OUI
Les travailleurs ont-ils un local désigné pour prendre leurs repas et ranger leurs aliments/boissons?
NON
Les travailleurs qui apportent à la ferme des aliments qu'ils consomment dans les aires de production et de manipulation des aliments peuvent créer une contamination :
• si leurs aliments sont gâtés ou sont répandus dans une aire où l'on manipule des aliments
• si leurs aliments contiennent des allergènes
• si des bouteilles ou des récipients en verre se brisent
OUI
Les travailleurs fument-ils, chiquent-ils et crachent-ils du tabac dans les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments?
OUI
Les produits du tabac et la fumée peuvent contaminer les denrées alimentaires et les aires où l'on manipule les denrées à cause :
• de la salive (crachats de tabac) pouvant propager des organismes pathogènes dans les aires de production et de manipulation des aliments
• des cendres, des mégots ou du tabac s'ils sont jetés avec négligence
NON
Les travailleurs portent-ils des objets d'ornement tels que des bijoux, du vernis à ongle ou des faux ongles?
OUI
Un objet d'ornement porté aux doigts ou aux poignets peut abriter des organismes pathogènes dans ses recoins et rainures, ainsi que sur la zone de peau qu'il recouvre. La zone entre l'objet et la peau peut être difficile à nettoyer (sous les bagues). De ce fait, des organismes pathogènes peuvent être transmis aux aliments ou aux surfaces de contact alimentaire.
Les objets d'ornement peuvent aussi tomber ou se casser et se retrouver plantés dans les produits alimentaires. Ce type de contamination peut être provoqué par :
• les pierres ou autres pièces ornant les bagues
• les perles, boutons ou épingles
• les faux ongles
• le vernis à ongle qui s'écaille
NON
Passez à 1.2 Lavage des mains

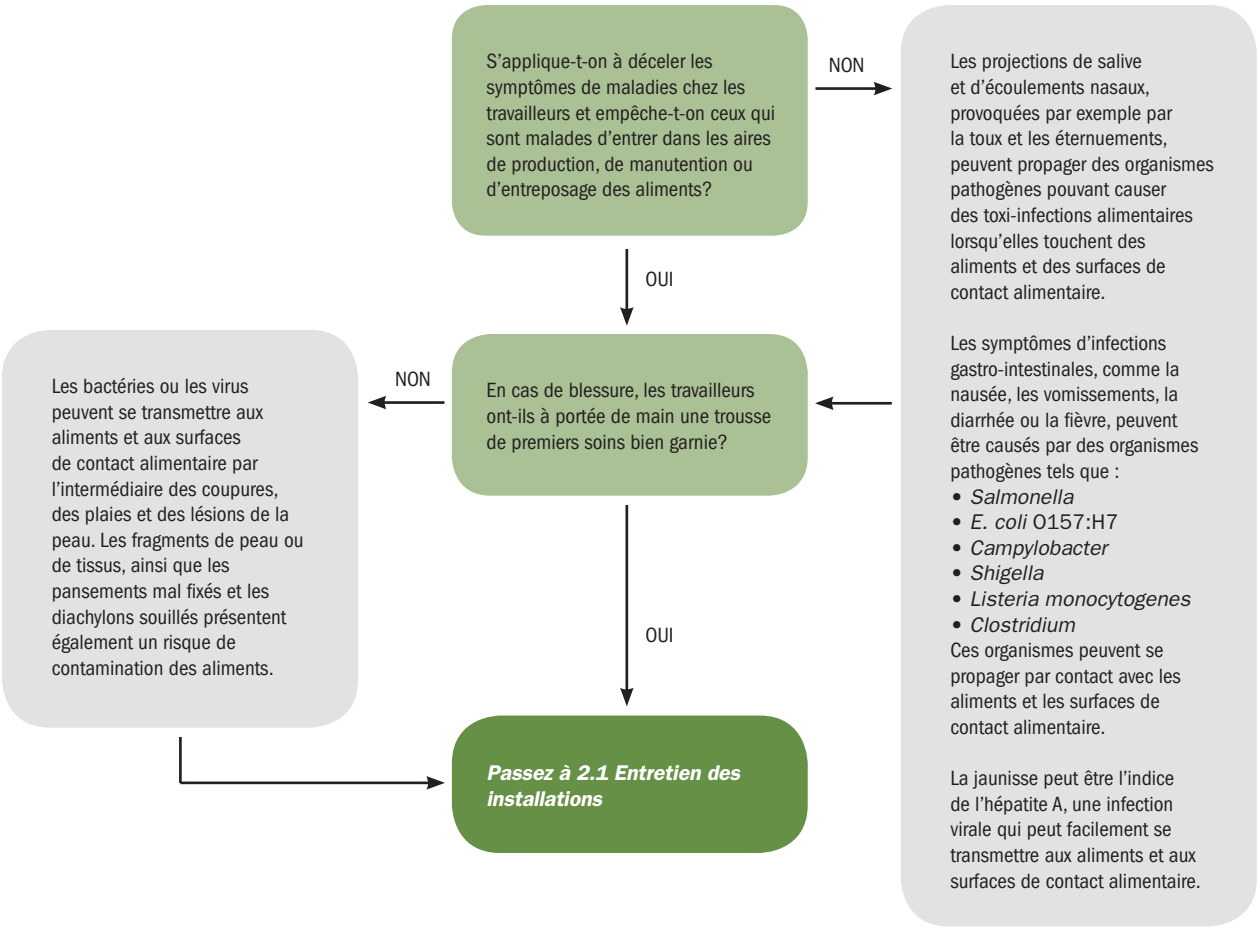
1.2 LAVAGE DES MAINS


A-t-on enseigné aux travailleurs la bonne technique de lavage des mains; celle-ci est-elle respectée?
NON
La voie fécale-orale est le plus souvent en cause quand des maladies sont transmises par les aliments; elle se produit par exemple lorsque les travailleurs ne se lavent pas les mains après être allés aux toilettes et avant de retourner dans les aires de production, de manipulation ou d'entreposage des aliments.
Les travailleurs qui ne se lavent pas soigneusement les mains peuvent propager des organismes pathogènes aux aliments et aux surfaces de contact alimentaire.
On trouve des organismes pathogènes :
• dans la saleté sur les mains
• sous les ongles et autour des cuticules
• dans les crevasses de la peau, les plaies et lésions ouvertes
OUI
Les travailleurs disposent-ils de lavabos bien équipés dans les aires où ils manipulent les aliments?
NON
L'absence de lavabos augmente le risque que les travailleurs ne se lavent pas les mains et qu'ils propagent des organismes pathogènes aux aliments et aux surfaces de contact alimentaire.
OUI
A-t-on appris aux travailleurs qui portent des gants à en prendre soin et à les nettoyer?
NON
Les gants peuvent devenir contaminés par des organismes pathogènes qui peuvent être transmis aux aliments et aux surfaces de contact alimentaire s'ils ne sont pas :
• nettoyés ou lavés comme les mains
• changés quand il le faut ou quand ils sont déchirés
• retirés avant d'aller aux toilettes ou jetés après
Les déchirures des gants exposent la peau nue aux aliments et peuvent transmettre des organismes pathogènes pouvant causer des toxi-infections alimentaires.
Les gants en cuir ou en matière synthétique composée par exemple de coton ou de polyester sont difficiles à nettoyer et peuvent héberger à leur surface de la saleté et des organismes pathogènes.
OUI
Passez à 1.3 Vêtements et chaussures

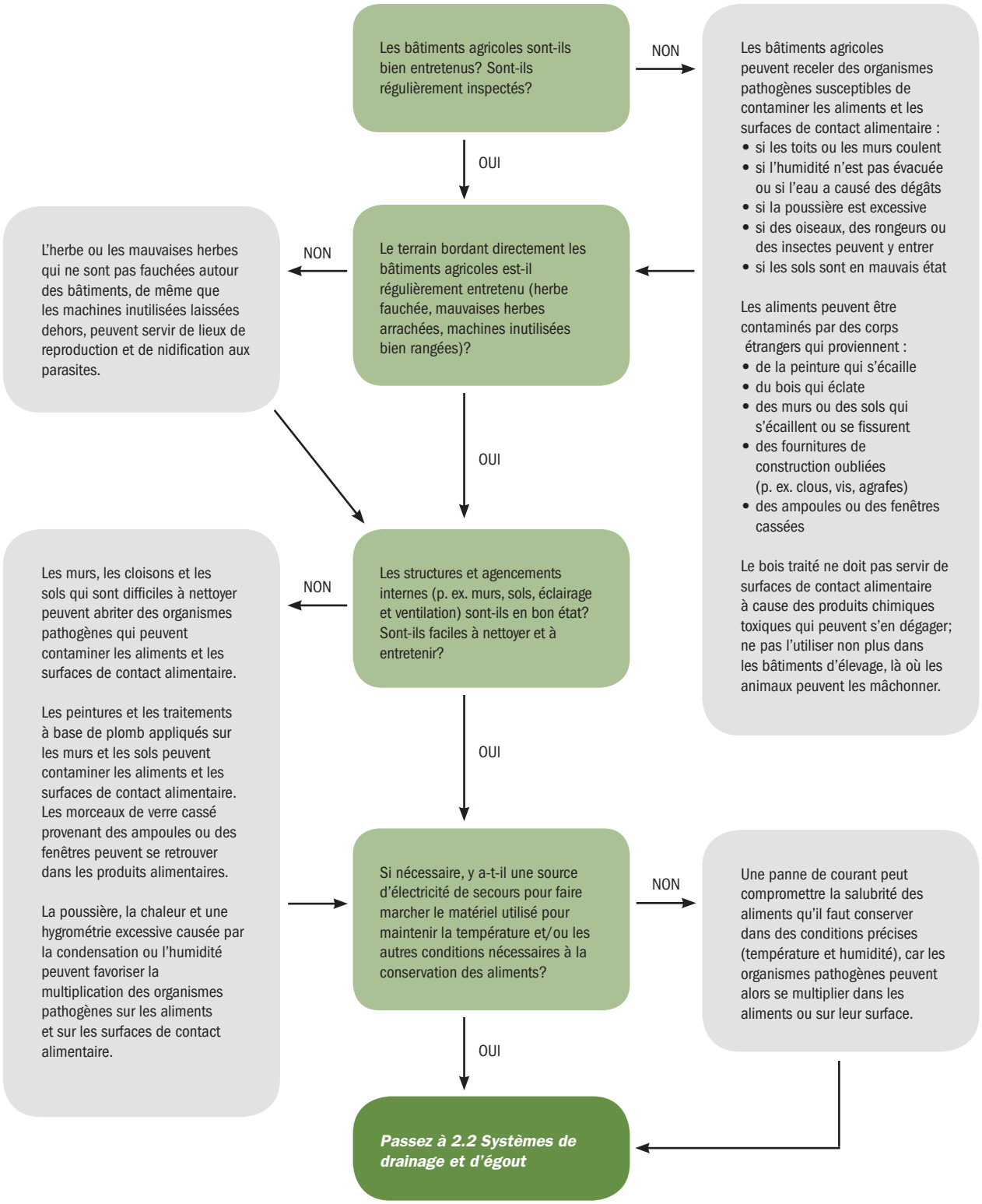
1.3 VÊTEMENTS ET CHAUSSURES


Les travailleurs exposent-ils leurs vêtements et leurs chaussures à des matières pouvant être sources de contamination (p. ex. fumier/compost, animaux, produits chimiques) avant de manipuler des aliments ou d'entrer dans les aires de production, de manutention ou d'entreposage des aliments?
NON
Passez à 1.4 Blessures et maladies
OUI
Avant d'entrer dans les bâtiments d'élevage ou dans les aires de production, de manutention ou d'entreposage des aliments, les travailleurs nettoient-ils ou changent-ils leurs vêtements et leurs chaussures lorsque ceux-ci sont souillés ou risquent d'avoir été contaminés.
NON
Les détritus, la terre ou le fumier/compost qui se trouvent dans les aires contaminées contiennent des organismes pathogènes que les vêtements et les chaussures peuvent transporter dans les aires de production, de manutention ou d'entreposage des aliments.
Les résidus de produits chimiques (p. ex. de pesticides, de carburants ou de lubrifiants) qui se trouvent sur les vêtements et chaussures peuvent être transmis aux aliments ou aux surfaces de contact alimentaire.
On risque d'introduire des maladies dans les bâtiments d'élevage si on y entre avec des vêtements et des chaussures qui ont été portés dans d'autres fermes d'élevage sans les avoir nettoyés ou changés.
OUI
Les travailleurs portent-ils des vêtements et des chaussures qui sont dans l'état qui convient pour les tâches qu'ils accomplissent sur la ferme?
NON
Des chaussures inappropriées pour la tâche peuvent être difficiles à nettoyer et risquent d'introduire des organismes pathogènes dans les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments. Des boutons, des boutons-pressions, des morceaux de fermetures éclairs et de fils peuvent se détacher et tomber dans les aliments.
OUI
Passez à 1.4 Blessures et maladies

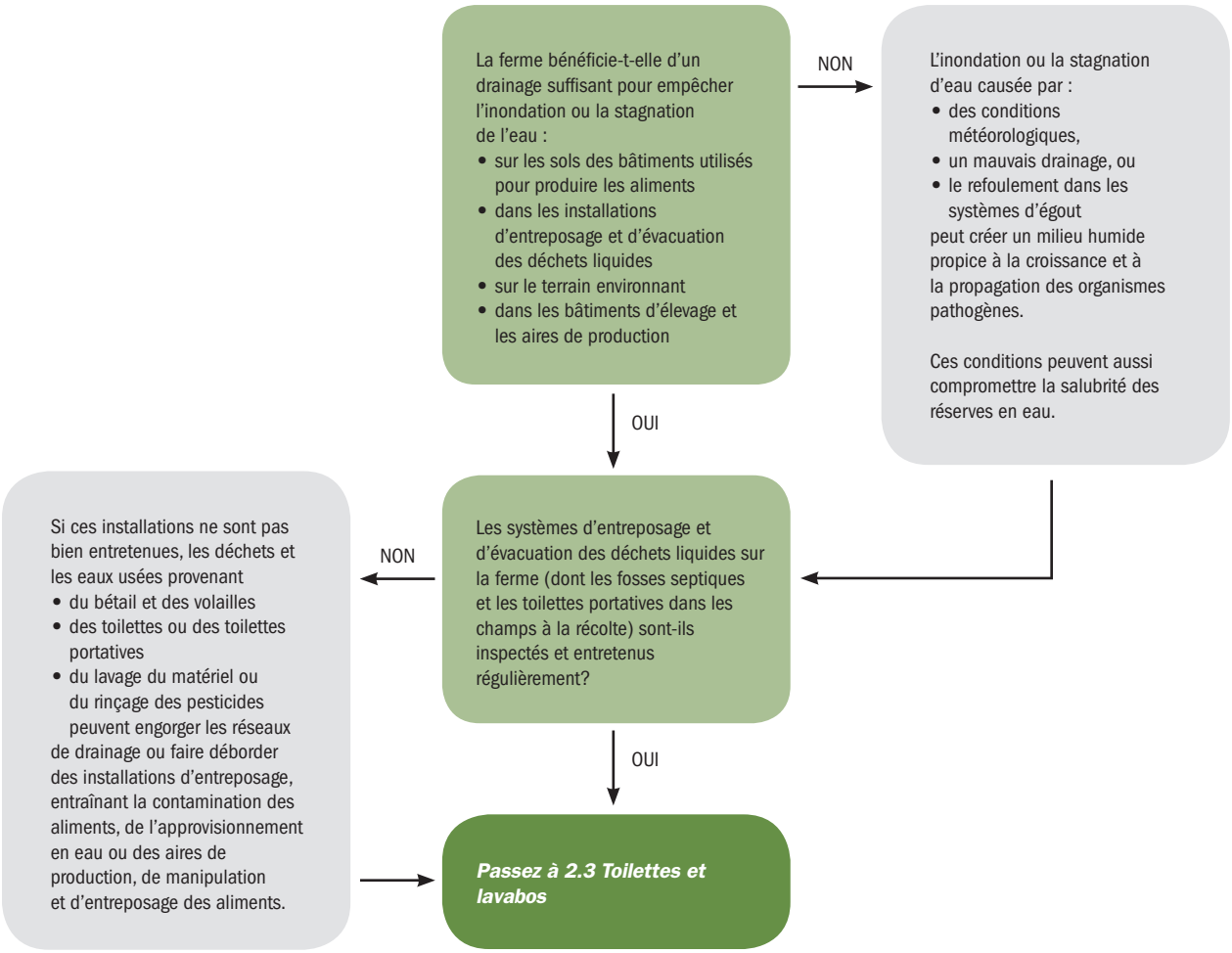
1.4 BLESSURES ET MALADIES


S'applique-t-on à déceler les symptômes de maladies chez les travailleurs et empêche-t-on ceux qui sont malades d'entrer dans les aires de production, de manutention ou d'entreposage des aliments?
NON
Les projections de salive et d'écoulements nasaux, provoquées par exemple par la toux et les éternuements, peuvent propager des organismes pathogènes pouvant causer des toxi-infections alimentaires lorsqu'elles touchent des aliments et des surfaces de contact alimentaire.
Les symptômes d'infections gastro-intestinales, comme la nausée, les vomissements, la diarrhée ou la fièvre, peuvent être causés par des organismes pathogènes tels que :
• Salmonella
• E. coli O157:H7
• Campylobacter
• Shigella
• Listeria monocytogenes
• Clostridium
Ces organismes peuvent se propager par contact avec les aliments et les surfaces de contact alimentaire.
La jaunisse peut être l'indice de l'hépatite A, une infection virale qui peut facilement se transmettre aux aliments et aux surfaces de contact alimentaire.
OUI
En cas de blessure, les travailleurs ont-ils à portée de main une trousse de premiers soins bien garnie?
NON
Les bactéries ou les virus peuvent se transmettre aux aliments et aux surfaces de contact alimentaire par l'intermédiaire des coupures, des plaies et des lésions de la peau. Les fragments de peau ou de tissus, ainsi que les pansements mal fixés et les diachylons souillés présentent également un risque de contamination des aliments.
OUI
Passez à 2.1 Entretien des installations

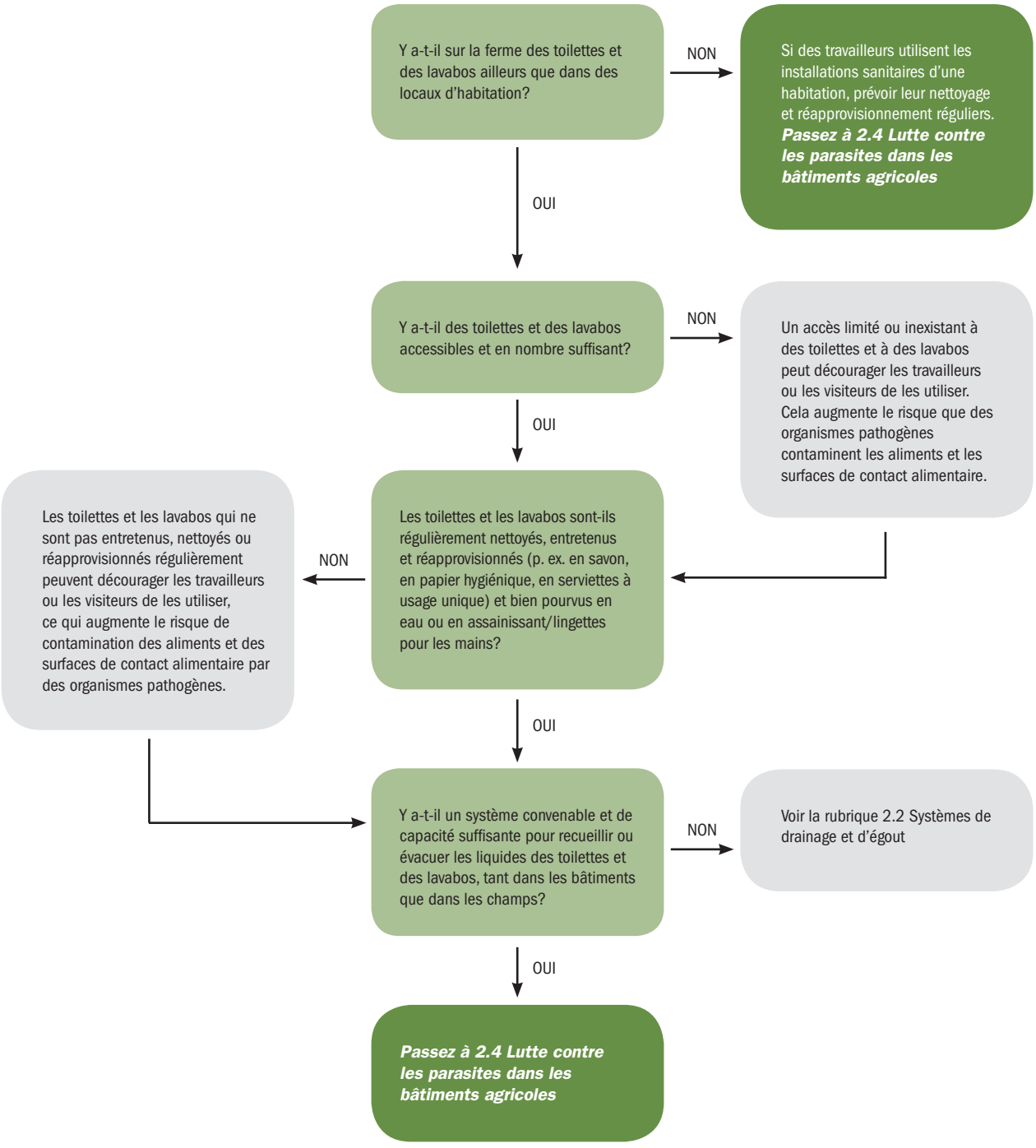
2.1 ENTRETIEN DES INSTALLATIONS


Les bâtiments agricoles sont-ils bien entretenus? Sont-ils régulièrement inspectés?
NON
Les bâtiments agricoles peuvent receler des organismes pathogènes susceptibles de contaminer les aliments et les surfaces de contact alimentaire :
• si les toits ou les murs coulent
• si l'humidité n'est pas évacuée ou si l'eau a causé des dégâts
• si la poussière est excessive
• si des oiseaux, des rongeurs ou des insectes peuvent y entrer
• si les sols sont en mauvais état
Les aliments peuvent être contaminés par des corps étrangers qui proviennent :
• de la peinture qui s'écaille
• du bois qui éclate
• des murs ou des sols qui s'écaillent ou se fissurent
• des fournitures de construction oubliées (p. ex. clous, vis, agrafes)
• des ampoules ou des fenêtres cassées
Le bois traité ne doit pas servir de surfaces de contact alimentaire à cause des produits chimiques toxiques qui peuvent s'en dégager; ne pas l'utiliser non plus dans les bâtiments d'élevage, là où les animaux peuvent les mâchonner.
OUI
Le terrain bordant directement les bâtiments agricoles est-il régulièrement entretenu (herbe fauchée, mauvaises herbes arrachées, machines inutilisées bien rangées)?
NON
L'herbe ou les mauvaises herbes qui ne sont pas fauchées autour des bâtiments, de même que les machines inutilisées laissées dehors, peuvent servir de lieux de reproduction et de nidification aux parasites.
OUI
Les structures et agencements internes (p. ex. murs, sols, éclairage et ventilation) sont-ils en bon état? Sont-ils faciles à nettoyer et à entretenir?
NON
Les murs, les cloisons et les sols qui sont difficiles à nettoyer peuvent abriter des organismes pathogènes qui peuvent contaminer les aliments et les surfaces de contact alimentaire.
Les peintures et les traitements à base de plomb appliqués sur les murs et les sols peuvent contaminer les aliments et les surfaces de contact alimentaire. Les morceaux de verre cassé provenant des ampoules ou des fenêtres peuvent se retrouver dans les produits alimentaires.
La poussière, la chaleur et une hygrométrie excessive causée par la condensation ou l'humidité peuvent favoriser la multiplication des organismes pathogènes sur les aliments et sur les surfaces de contact alimentaire.
OUI
Si nécessaire, y a-t-il une source d'électricité de secours pour faire marcher le matériel utilisé pour maintenir la température et/ou les autres conditions nécessaires à la conservation des aliments?
NON
Une panne de courant peut compromettre la salubrité des aliments qu'il faut conserver dans des conditions précises (température et humidité), car les organismes pathogènes peuvent alors se multiplier dans les aliments ou sur leur surface.
OUI
Passez à 2.2 Systèmes de drainage et d'égout

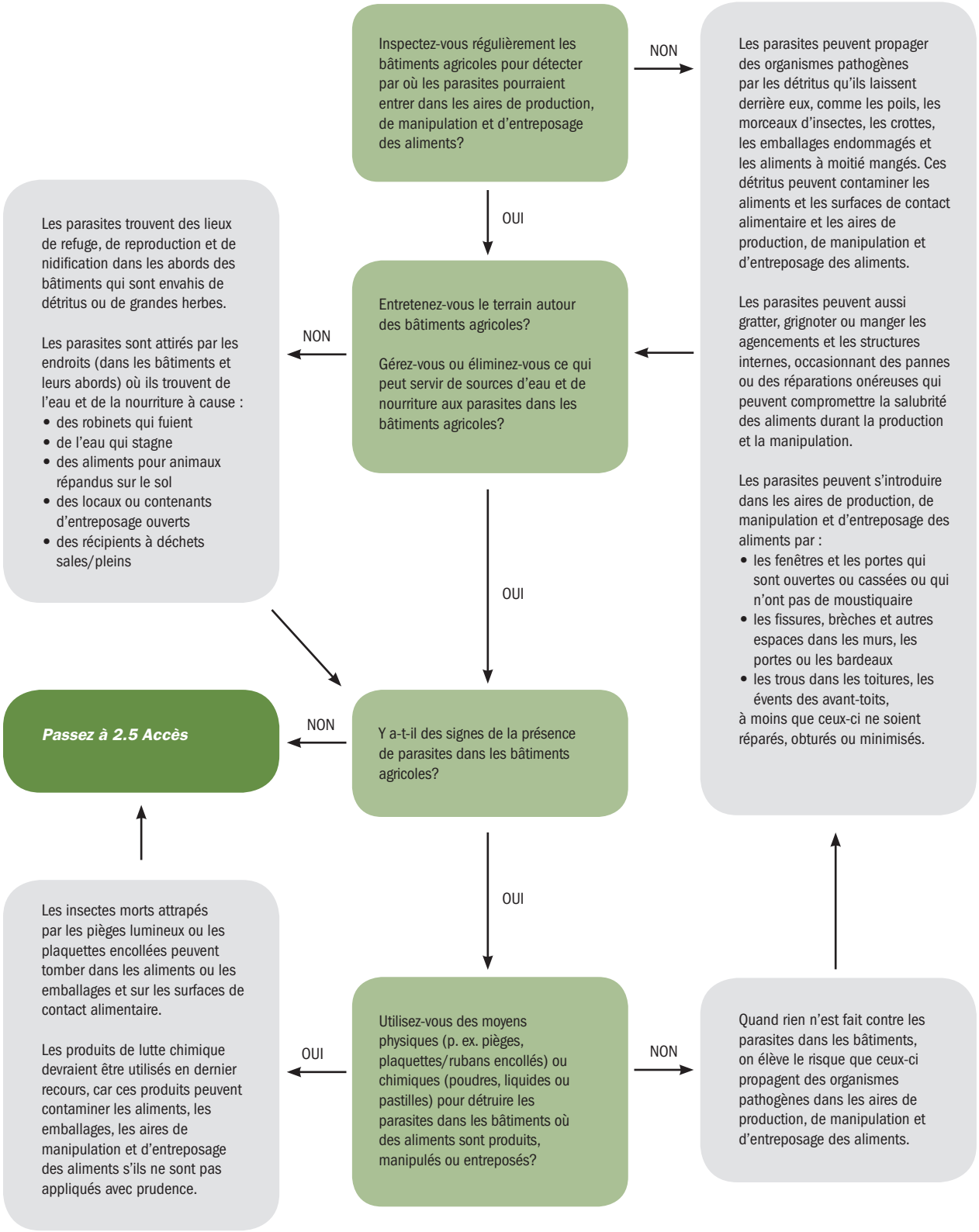
2.2 SYSTÈMES DE DRAINAGE ET D'ÉGOUT


La ferme bénéficie-t-elle d'un drainage suffisant pour empêcher l'inondation ou la stagnation de l'eau :
• sur les sols des bâtiments utilisés pour produire les aliments
• dans les installations d'entreposage et d'évacuation des déchets liquides
• sur le terrain environnant
• dans les bâtiments d'élevage et les aires de production
NON
L'inondation ou la stagnation d'eau causée par :
• des conditions météorologiques,
• un mauvais drainage, ou
• le refoulement dans les systèmes d'égout
peut créer un milieu humide propice à la croissance et à la propagation des organismes pathogènes.
Ces conditions peuvent aussi compromettre la salubrité des réserves en eau.
OUI
Les systèmes d'entreposage et d'évacuation des déchets liquides sur la ferme (dont les fosses septiques et les toilettes portatives dans les champs à la récolte) sont-ils inspectés et entretenus régulièrement?
NON
Si ces installations ne sont pas bien entretenues, les déchets et les eaux usées provenant
• du bétail et des volailles
• des toilettes ou des toilettes portatives
• du lavage du matériel ou du rinçage des pesticides
peuvent engorger les réseaux de drainage ou faire déborder des installations d'entreposage, entraînant la contamination des aliments, de l'approvisionnement en eau ou des aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments.
OUI
Passez à 2.3 Toilettes et lavabos

2.3 TOILETTES ET LAVABOS

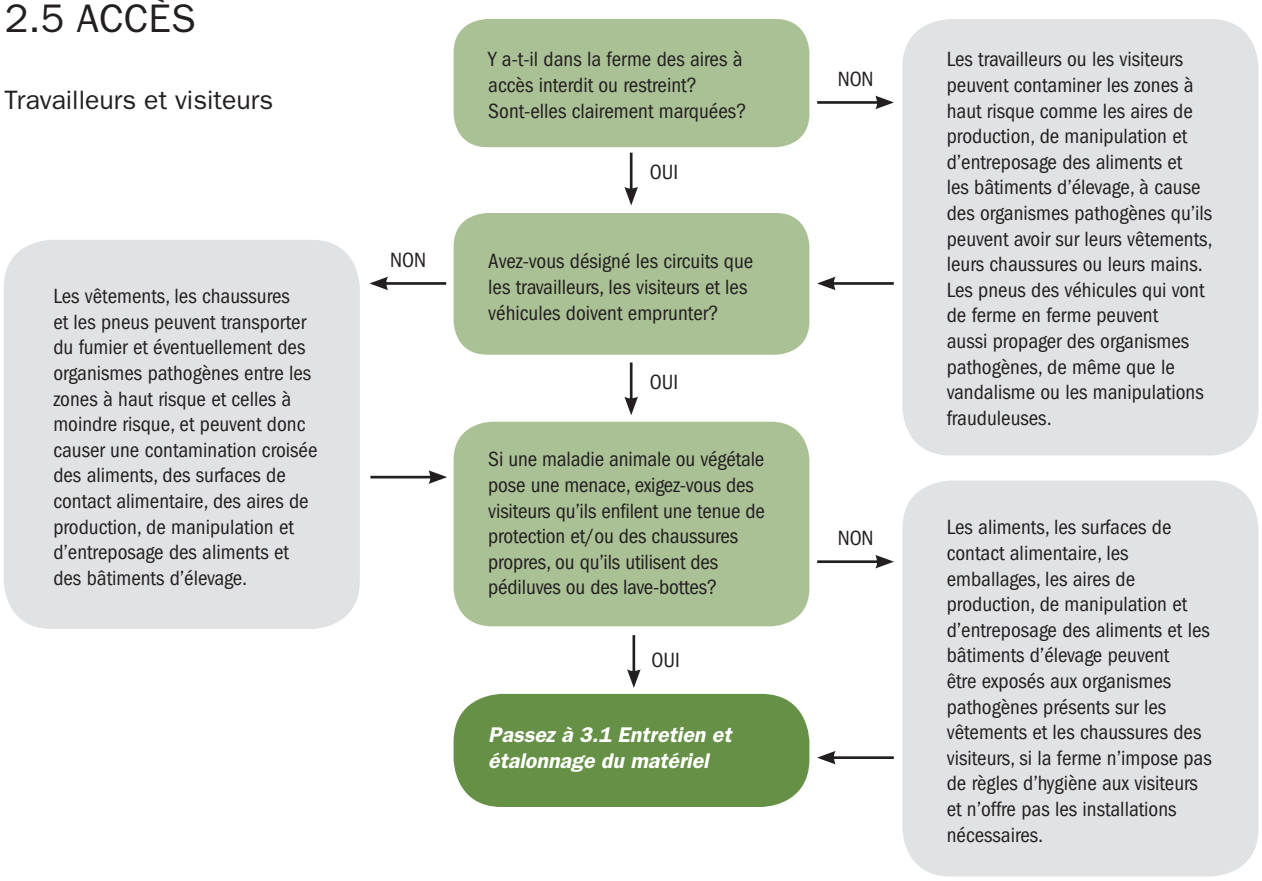

Y a-t-il sur la ferme des toilettes et des lavabos ailleurs que dans des locaux d'habitation?
NON
Si des travailleurs utilisent les installations sanitaires d'une habitation, prévoir leur nettoyage et réapprovisionnement réguliers. Passez à 2.4 Lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles
OUI
Y a-t-il des toilettes et des lavabos accessibles et en nombre suffisant?
NON
Un accès limité ou inexistant à des toilettes et à des lavabos peut décourager les travailleurs ou les visiteurs de les utiliser. Cela augmente le risque que des organismes pathogènes contaminent les aliments et les surfaces de contact alimentaire.
OUI
Les toilettes et les lavabos sont-ils régulièrement nettoyés, entretenus et réapprovisionnés (p. ex. en savon, en papier hygiénique, en serviettes à usage unique) et bien pourvus en eau ou en assainissant/lingettes pour les mains?
NON
Les toilettes et les lavabos qui ne sont pas entretenus, nettoyés ou réapprovisionnés régulièrement peuvent décourager les travailleurs ou les visiteurs de les utiliser, ce qui augmente le risque de contamination des aliments et des surfaces de contact alimentaire par des organismes pathogènes.
OUI
Y a-t-il un système convenable et de capacité suffisante pour recueillir ou évacuer les liquides des toilettes et des lavabos, tant dans les bâtiments que dans les champs?
NON
Voir la rubrique 2.2 Systèmes de drainage et d'égout
OUI
Passez à 2.4 Lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles

2.4 LUTTE CONTRE LES PARASITES DANS LES BÂTIMENTS AGRICOLES

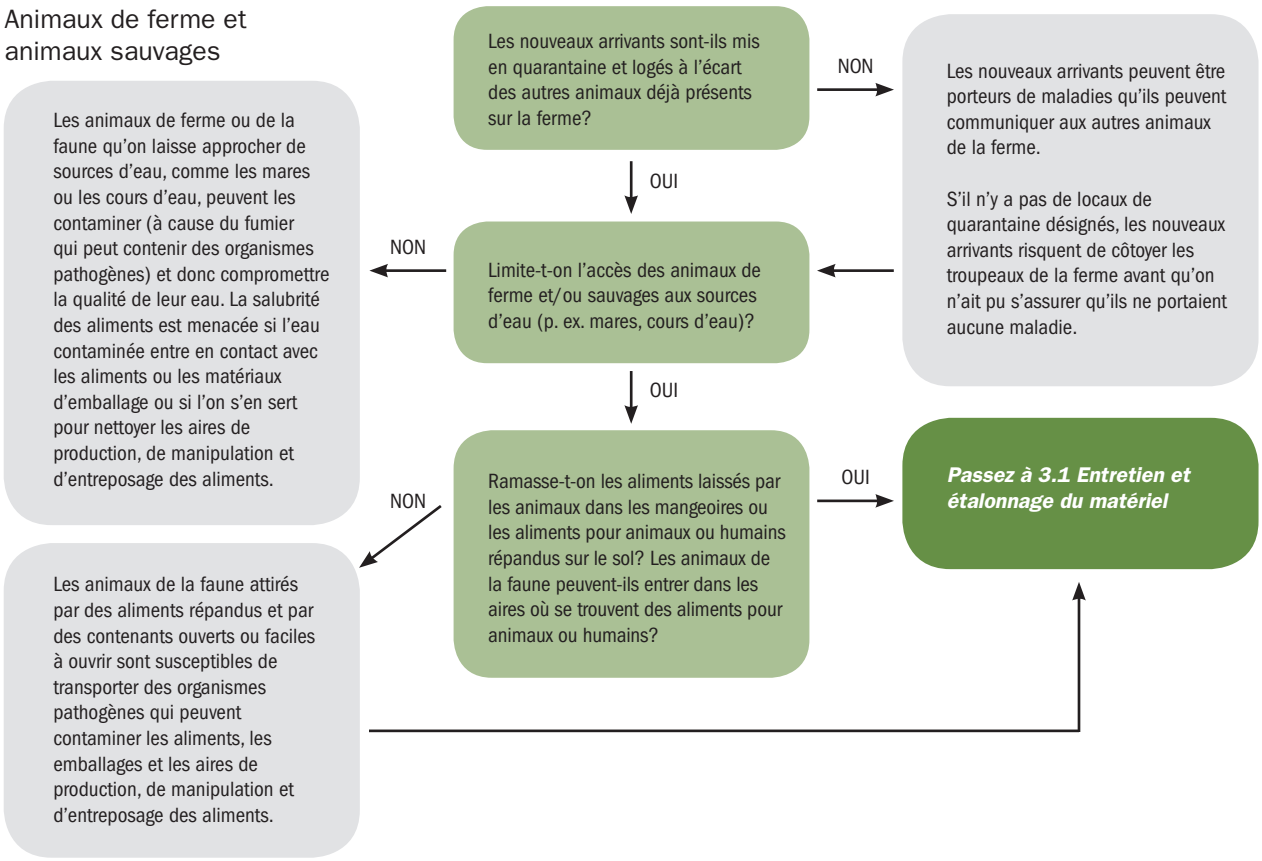

Inspectez-vous régulièrement les bâtiments agricoles pour détecter par où les parasites pourraient entrer dans les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments?
NON
Les parasites peuvent propager des organismes pathogènes par les détritus qu'ils laissent derrière eux, comme les poils, les morceaux d'insectes, les crottes, les emballages endommagés et les aliments à moitié mangés. Ces détritus peuvent contaminer les aliments et les surfaces de contact alimentaire et les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments.
Les parasites peuvent aussi gratter, grignoter ou manger les agencements et les structures internes, occasionnant des pannes ou des réparations onéreuses qui peuvent compromettre la salubrité des aliments durant la production et la manipulation.
Les parasites peuvent s'introduire dans les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments par :
• les fenêtres et les portes qui sont ouvertes ou cassées ou qui n'ont pas de moustiquaire
• les fissures, brèches et autres espaces dans les murs, les portes ou les bardeaux
• les trous dans les toitures, les évents des avant-toits,
à moins que ceux-ci ne soient réparés, obturés ou minimisés.
OUI
Entretenez-vous le terrain autour des bâtiments agricoles?
Gérez-vous ou éliminez-vous ce qui peut servir de sources d'eau et de nourriture aux parasites dans les bâtiments agricoles?
NON
Les parasites trouvent des lieux de refuge, de reproduction et de nidification dans les abords des bâtiments qui sont envahis de détritus ou de grandes herbes.
Les parasites sont attirés par les endroits (dans les bâtiments et leurs abords) où ils trouvent de l'eau et de la nourriture à cause :
• des robinets qui fuient
• de l'eau qui stagne
• des aliments pour animaux répandus sur le sol
• des locaux ou contenants d'entreposage ouverts
• des récipients à déchets sales/pleins
OUI
Y a-t-il des signes de la présence de parasites dans les bâtiments agricoles?
NON
Passez à 2.5 Accès
OUI
Utilisez-vous des moyens physiques (p. ex. pièges, plaquettes/rubans encollés) ou chimiques (poudres, liquides ou pastilles) pour détruire les parasites dans les bâtiments où des aliments sont produits, manipulés ou entreposés?
NON
Quand rien n'est fait contre les parasites dans les bâtiments, on élève le risque que ceux-ci propagent des organismes pathogènes dans les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments.
OUI
Les insectes morts attrapés par les pièges lumineux ou les plaquettes encollées peuvent tomber dans les aliments ou les emballages et sur les surfaces de contact alimentaire.
Les produits de lutte chimique devraient être utilisés en dernier recours, car ces produits peuvent contaminer les aliments, les emballages, les aires de manipulation et d'entreposage des aliments s'ils ne sont pas appliqués avec prudence.

2.5 ACCÈS

Travailleurs et visiteurs


Y a-t-il dans la ferme des aires à accès interdit ou restreint? Sont-elles clairement marquées?
NON
Les travailleurs ou les visiteurs peuvent contaminer les zones à haut risque comme les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments et les bâtiments d'élevage, à cause des organismes pathogènes qu'ils peuvent avoir sur leurs vêtements, leurs chaussures ou leurs mains. Les pneus des véhicules qui vont de ferme en ferme peuvent aussi propager des organismes pathogènes, de même que le vandalisme ou les manipulations frauduleuses.
OUI
Avez-vous désigné les circuits que les travailleurs, les visiteurs et les véhicules doivent emprunter?
NON
Les vêtements, les chaussures et les pneus peuvent transporter du fumier et éventuellement des organismes pathogènes entre les zones à haut risque et celles à moindre risque, et peuvent donc causer une contamination croisée des aliments, des surfaces de contact alimentaire, des aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments et des bâtiments d'élevage.
OUI
Si une maladie animale ou végétale pose une menace, exigez-vous des visiteurs qu'ils enfilent une tenue de protection et/ou des chaussures propres, ou qu'ils utilisent des pédiluves ou des lave-bottes?
NON
Les aliments, les surfaces de contact alimentaire, les emballages, les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments et les bâtiments d'élevage peuvent être exposés aux organismes pathogènes présents sur les vêtements et les chaussures des visiteurs, si la ferme n'impose pas de règles d'hygiène aux visiteurs et n'offre pas les installations nécessaires.
OUI
Passez à 3.1 Entretien et étalonnage du matériel

Animaux de ferme et animaux sauvages


Les nouveaux arrivants sont-ils mis en quarantaine et logés à l'écart des autres animaux déjà présents sur la ferme?
NON
Les nouveaux arrivants peuvent être porteurs de maladies qu'ils peuvent communiquer aux autres animaux de la ferme.
S'il n'y a pas de locaux de quarantaine désignés, les nouveaux arrivants risquent de côtoyer les troupeaux de la ferme avant qu'on n'ait pu s'assurer qu'ils ne portaient aucune maladie.
OUI
Limite-t-on l'accès des animaux de ferme et/ou sauvages aux sources d'eau (p. ex. mares, cours d'eau)?
NON
Les animaux de ferme ou de la faune qu'on laisse approcher de sources d'eau, comme les mares ou les cours d'eau, peuvent les contaminer (à cause du fumier qui peut contenir des organismes pathogènes) et donc compromettre la qualité de leur eau. La salubrité des aliments est menacée si l'eau contaminée entre en contact avec les aliments ou les matériaux d'emballage ou si l'on s'en sert pour nettoyer les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments.
OUI
Ramasse-t-on les aliments laissés par les animaux dans les mangeoires ou les aliments pour animaux ou humains répandus sur le sol? Les animaux de la faune peuvent-ils entrer dans les aires où se trouvent des aliments pour animaux ou humains?
NON
Les animaux de la faune attirés par des aliments répandus et par des contenants ouverts ou faciles à ouvrir sont susceptibles de transporter des organismes pathogènes qui peuvent contaminer les aliments, les emballages et les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments.
OUI
Passez à 3.1 Entretien et étalonnage du matériel

3.1 ENTRETIEN ET ÉTALONNAGE DU MATÉRIEL

Étalonnage

Utilisez-vous du matériel qui requiert des étalonnages pour :
- distribuer/doser des produits chimiques (p. ex. applicateurs, pulvérisateurs)?
- distribuer/doser des produits de santé animale (p. ex. mélangeurs d'aliments médicamentés, balances)?
- entreposer du lait et des œufs (thermomètres)?

OUI →

Les applicateurs de produits chimiques, les pulvérisateurs, les balances ou les distributeurs/doseurs qui ne sont pas étalonnés ou entretenus correctement risquent de distribuer :
- une quantité insuffisante de produit chimique (et donc favoriser la croissance bactérienne)
- une quantité excessive de produit chimique (et donc causer un problème de résidus chimiques)

Les mélangeurs mal étalonnés ne mélangent pas la quantité voulue de médicaments dans les aliments; il peut s'ensuivre des délais d'attente erronés et des résidus dans la chair des animaux.

Les thermomètres qui ne sont pas étalonnés régulièrement peuvent donner de fausses lectures de la température et donc permettre des conditions favorables au développement des organismes pathogènes susceptibles de se trouver sur les aliments ou les surfaces de contact alimentaire.

NON ↓

Passez au volet Entretien ci-dessous

Entretien

Fait-on régulièrement l'inspection du matériel pour détecter :
- les détériorations?
- les piqûres de corrosion?
- les craquelures?
- les fissures?
- les fuites d'huile?
- l'excès de lubrifiant?
- l'écaillage de la peinture ou du métal?
- les contenants cassés?

Répare-t-on le matériel au fur et à mesure ou le remplace-t-on?

NON →

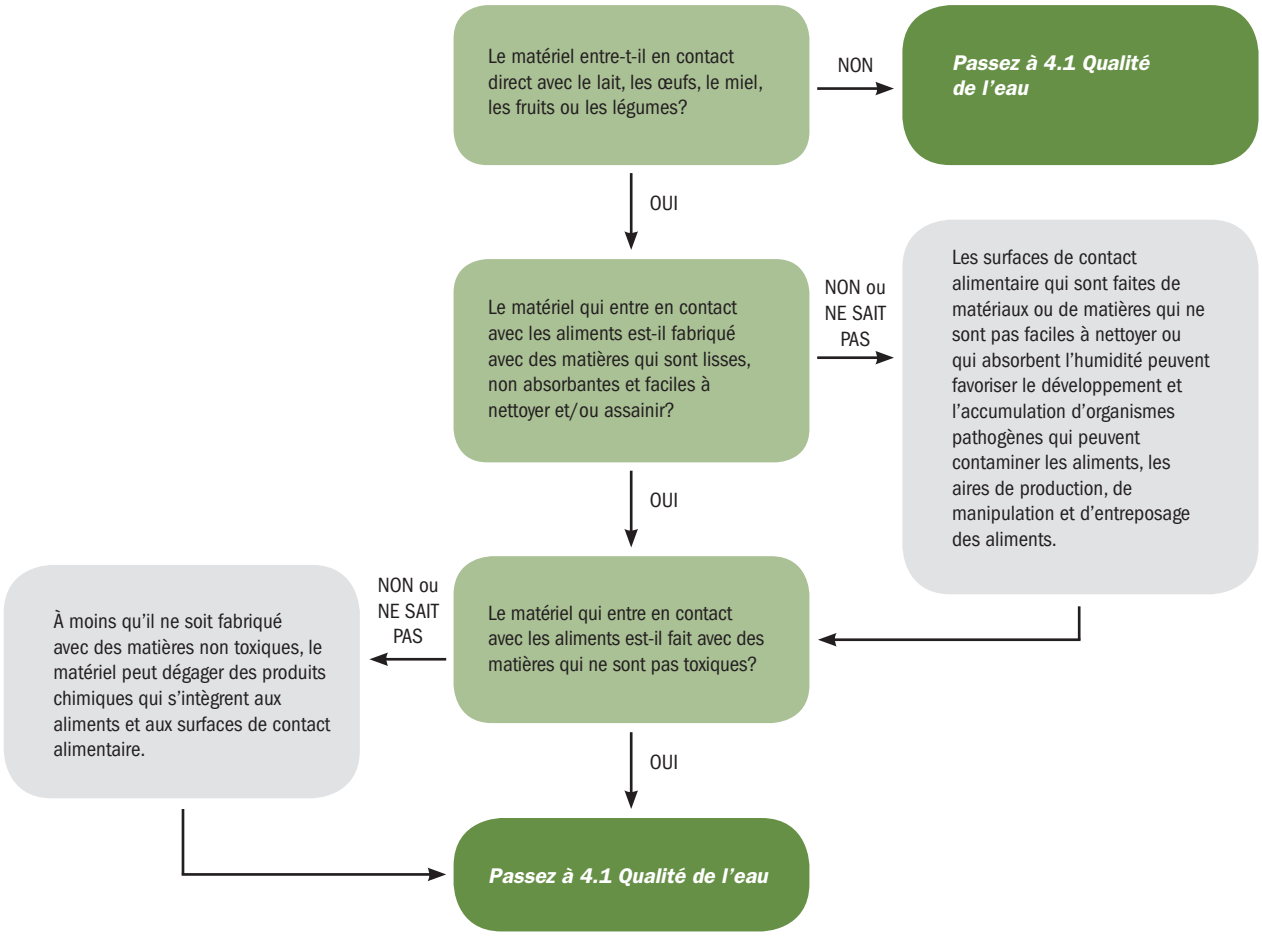
Les détériorations telles que les piqûres de corrosion, les craquelures ou fissures ou le manque d'entretien peuvent contaminer les aliments et les surfaces de contact alimentaire en :
- créant des cachettes où les organismes pathogènes sont hors d'atteinte des agents de nettoyage et d'assainissement
- en laissant des résidus chimiques provenant de l'accumulation de solutions de nettoyage et d'assainissement, des fuites d'huile ou des lubrifiants apportés en excédent

Les écailles de métal ou de peinture, les pièces cassées ou la limaille tombant du matériel en mauvais état peuvent s'incorporer aux aliments.

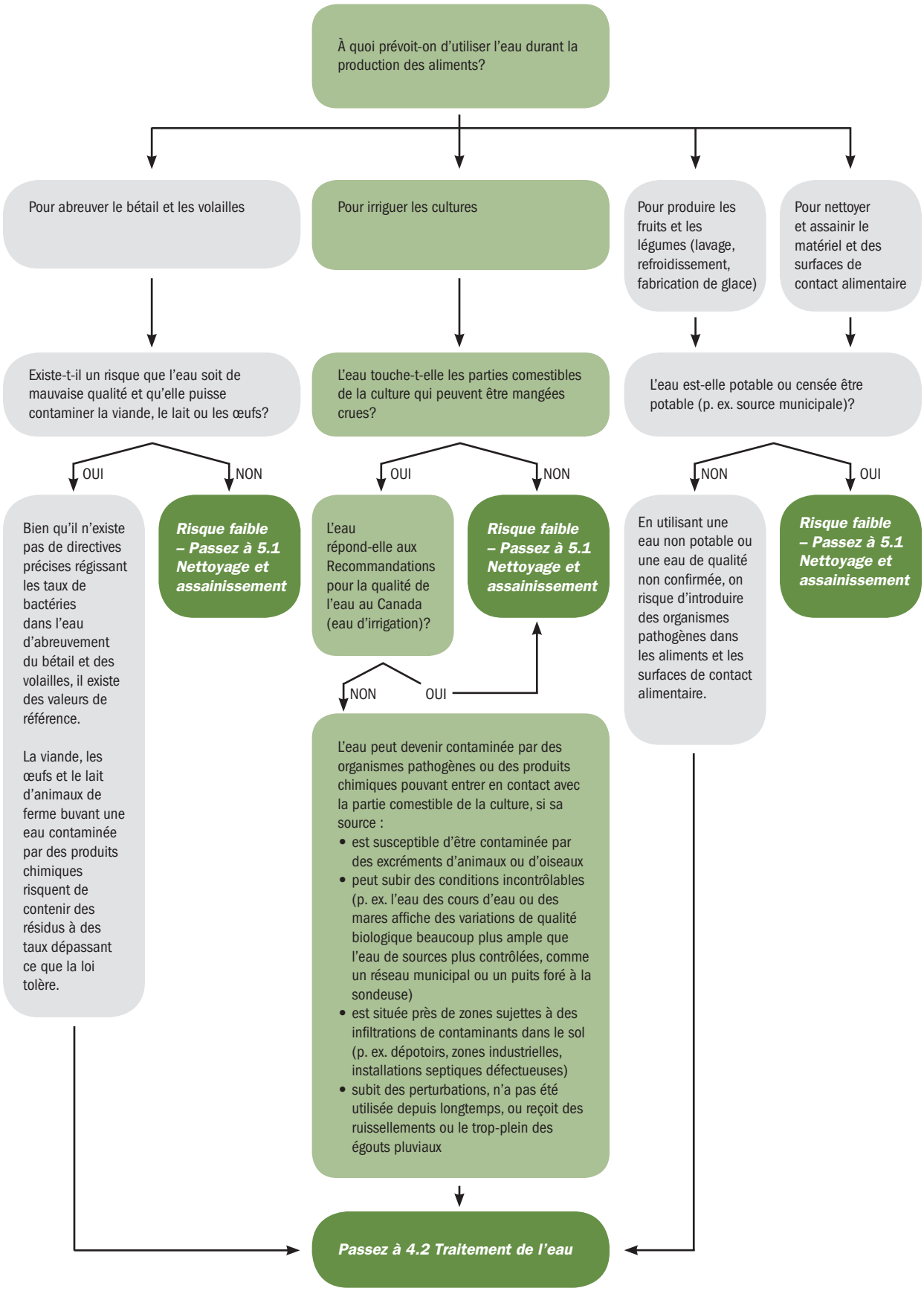
OUI ↓

Passez à 3.2 Conception, construction et installation du matériel

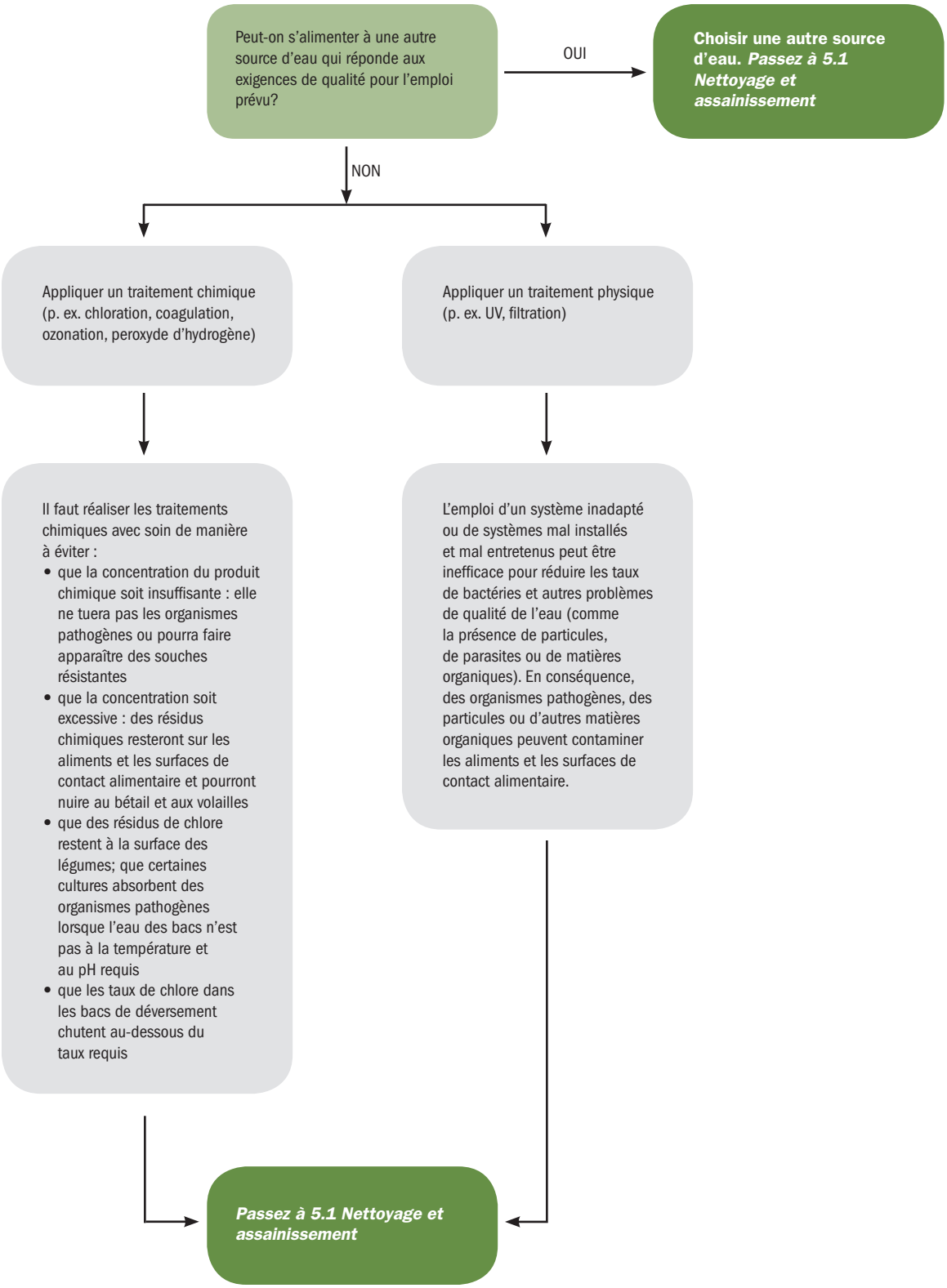
3.2 CONCEPTION, CONSTRUCTION ET INSTALLATION DU MATÉRIEL


Le matériel entre-t-il en contact direct avec le lait, les œufs, le miel, les fruits ou les légumes?
NON
Passez à 4.1 Qualité de l'eau
OUI
Le matériel qui entre en contact avec les aliments est-il fabriqué avec des matières qui sont lisses, non absorbantes et faciles à nettoyer et/ou assainir?
NON ou NE SAIT PAS
Les surfaces de contact alimentaire qui sont faites de matériaux ou de matières qui ne sont pas faciles à nettoyer ou qui absorbent l'humidité peuvent favoriser le développement et l'accumulation d'organismes pathogènes qui peuvent contaminer les aliments, les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments.
OUI
Le matériel qui entre en contact avec les aliments est-il fait avec des matières qui ne sont pas toxiques?
NON ou NE SAIT PAS
À moins qu'il ne soit fabriqué avec des matières non toxiques, le matériel peut dégager des produits chimiques qui s'intègrent aux aliments et aux surfaces de contact alimentaire.
OUI
Passez à 4.1 Qualité de l'eau

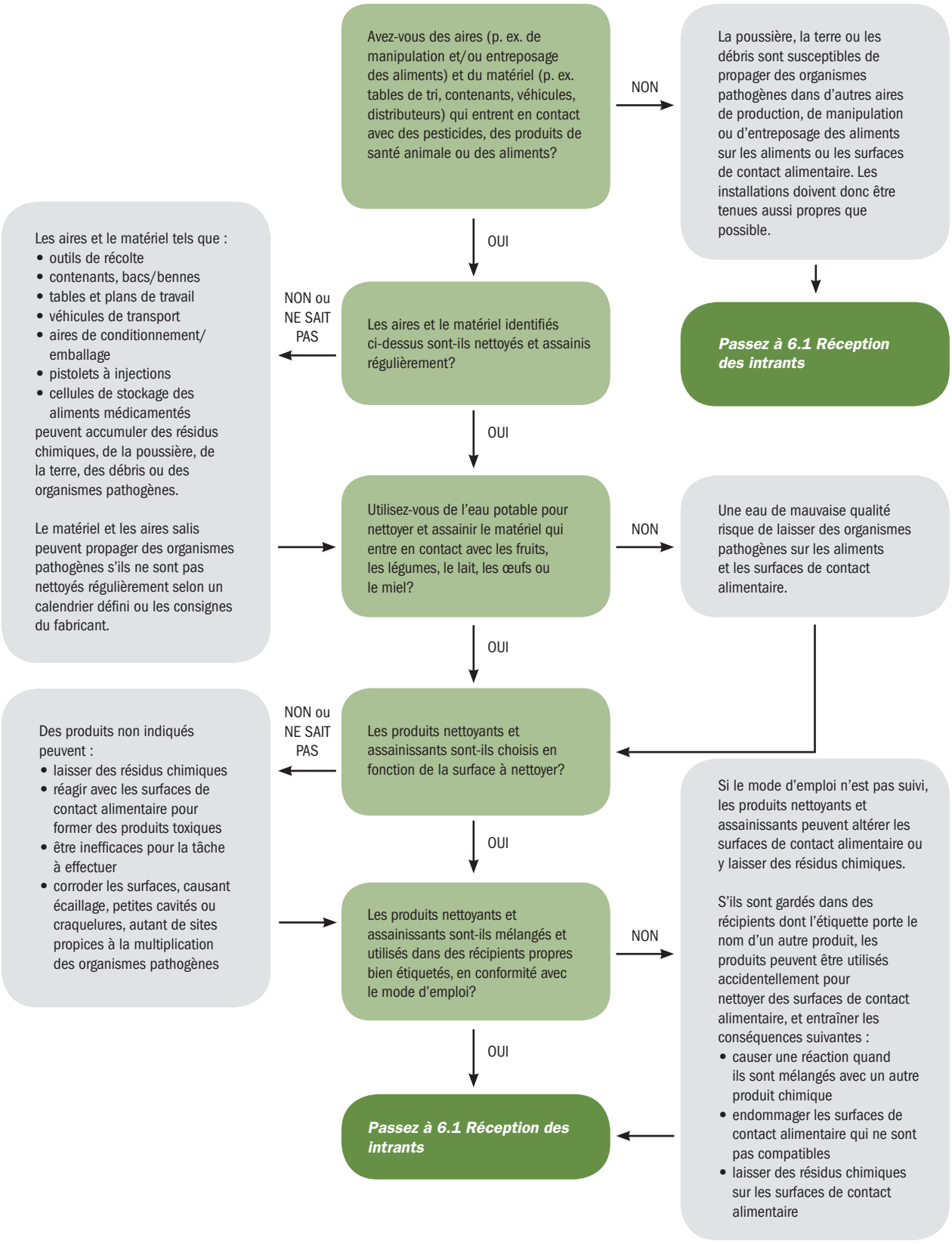
4.1 QUALITÉ DE L'EAU


À quoi prévoit-on d'utiliser l'eau durant la production des aliments?
Pour abreuver le bétail et les volailles
Pour irriguer les cultures
Pour produire les fruits et les légumes (lavage, refroidissement, fabrication de glace)
Pour nettoyer et assainir le matériel et des surfaces de contact alimentaire
Existe-t-il un risque que l'eau soit de mauvaise qualité et qu'elle puisse contaminer la viande, le lait ou les œufs?
L'eau touche-t-elle les parties comestibles de la culture qui peuvent être mangées crues?
L'eau est-elle potable ou censée être potable (p. ex. source municipale)?
OUI
NON
OUI
NON
NON
OUI
Bien qu'il n'existe pas de directives précises régissant les taux de bactéries dans l'eau d'abreuvement du bétail et des volailles, il existe des valeurs de référence.
La viande, les œufs et le lait d'animaux de ferme buvant une eau contaminée par des produits chimiques risquent de contenir des résidus à des taux dépassant ce que la loi tolère.
Risque faible – Passez à 5.1 Nettoyage et assainissement
L'eau répond-elle aux Recommandations pour la qualité de l'eau au Canada (eau d'irrigation)?
Risque faible – Passez à 5.1 Nettoyage et assainissement
En utilisant une eau non potable ou une eau de qualité non confirmée, on risque d'introduire des organismes pathogènes dans les aliments et les surfaces de contact alimentaire.
Risque faible – Passez à 5.1 Nettoyage et assainissement
NON
OUI
L'eau peut devenir contaminée par des organismes pathogènes ou des produits chimiques pouvant entrer en contact avec la partie comestible de la culture, si sa source :
• est susceptible d'être contaminée par des excréments d'animaux ou d'oiseaux
• peut subir des conditions incontrôlables (p. ex. l'eau des cours d'eau ou des mares affiche des variations de qualité biologique beaucoup plus ample que l'eau de sources plus contrôlées, comme un réseau municipal ou un puits foré à la sondeuse)
• est située près de zones sujettes à des infiltrations de contaminants dans le sol (p. ex. dépotoirs, zones industrielles, installations septiques défectueuses)
• subit des perturbations, n'a pas été utilisée depuis longtemps, ou reçoit des ruissellements ou le trop-plein des égouts pluviaux
Passez à 4.2 Traitement de l'eau

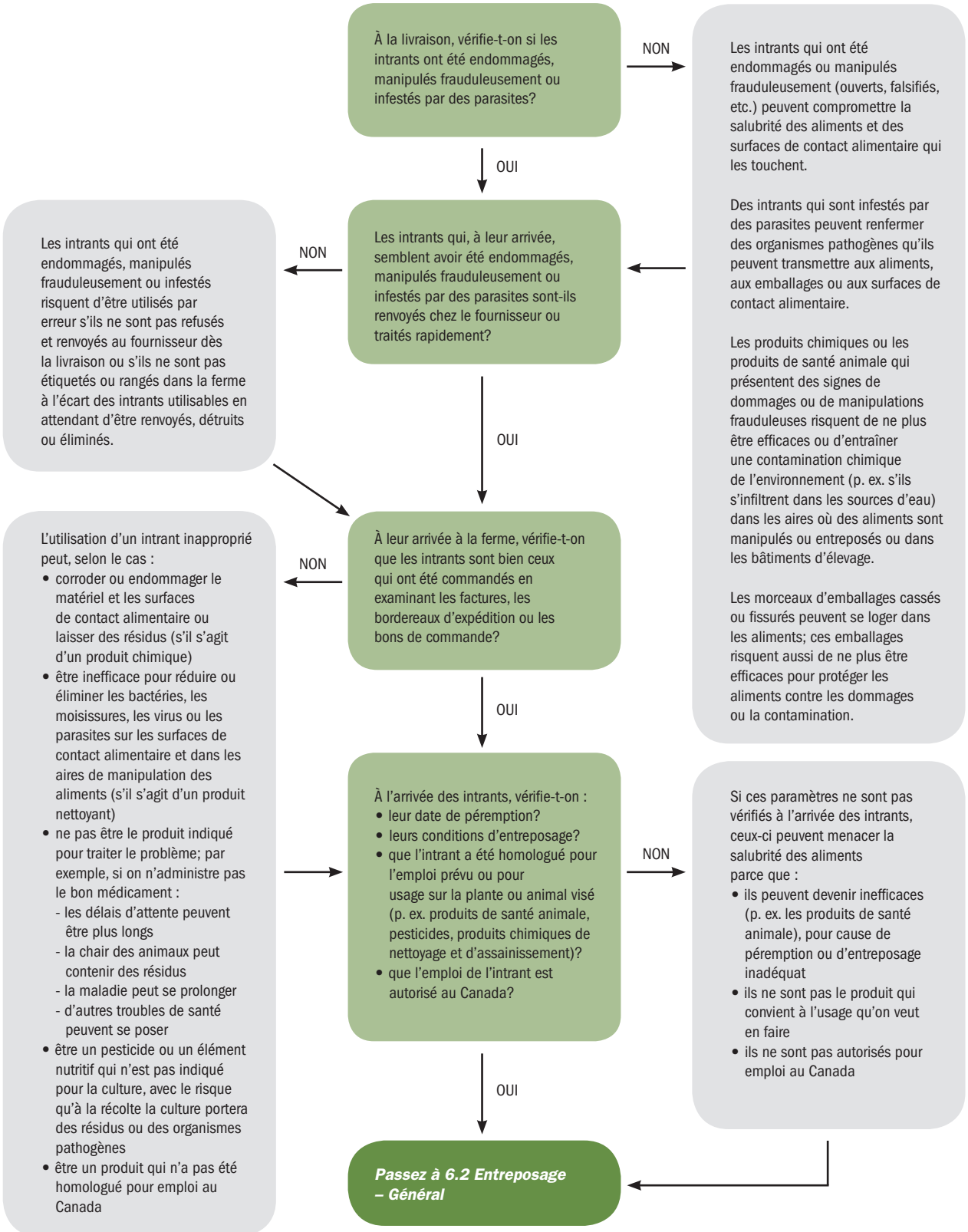
4.2 TRAITEMENT DE L'EAU


Peut-on s'alimenter à une autre source d'eau qui réponde aux exigences de qualité pour l'emploi prévu?
OUI
Choisir une autre source d'eau. Passez à 5.1 Nettoyage et assainissement
NON
Appliquer un traitement chimique (p. ex. chloration, coagulation, ozonation, peroxyde d'hydrogène)
Appliquer un traitement physique (p. ex. UV, filtration)
Il faut réaliser les traitements chimiques avec soin de manière à éviter :
• que la concentration du produit chimique soit insuffisante : elle ne tuera pas les organismes pathogènes ou pourra faire apparaître des souches résistantes
• que la concentration soit excessive : des résidus chimiques resteront sur les aliments et les surfaces de contact alimentaire et pourront nuire au bétail et aux volailles
• que des résidus de chlore restent à la surface des légumes; que certaines cultures absorbent des organismes pathogènes lorsque l'eau des bacs n'est pas à la température et au pH requis
• que les taux de chlore dans les bacs de déversement chutent au-dessous du taux requis
L'emploi d'un système inadapté ou de systèmes mal installés et mal entretenus peut être inefficace pour réduire les taux de bactéries et autres problèmes de qualité de l'eau (comme la présence de particules, de parasites ou de matières organiques). En conséquence, des organismes pathogènes, des particules ou d'autres matières organiques peuvent contaminer les aliments et les surfaces de contact alimentaire.
Passez à 5.1 Nettoyage et assainissement

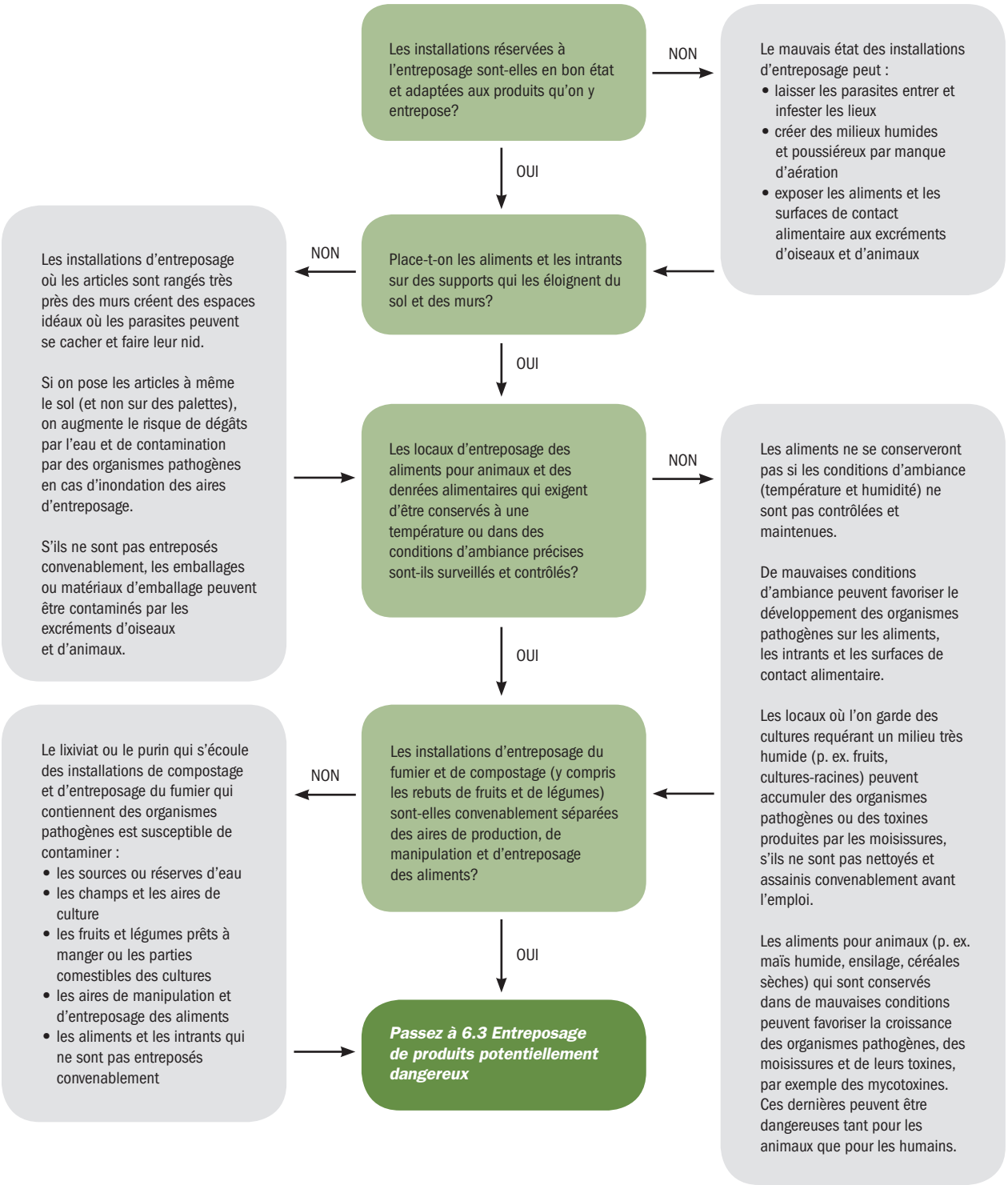
5.1 NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT


Avez-vous des aires (p. ex. de manipulation et/ou entreposage des aliments) et du matériel (p. ex. tables de tri, contenants, véhicules, distributeurs) qui entrent en contact avec des pesticides, des produits de santé animale ou des aliments?
NON
La poussière, la terre ou les débris sont susceptibles de propager des organismes pathogènes dans d'autres aires de production, de manipulation ou d'entreposage des aliments sur les aliments ou les surfaces de contact alimentaire. Les installations doivent donc être tenues aussi propres que possible.
OUI
Passez à 6.1 Réception des intrants
NON ou NE SAIT PAS
Les aires et le matériel identifiés ci-dessus sont-ils nettoyés et assainis régulièrement?
Les aires et le matériel tels que :
• outils de récolte
• contenants, bacs/bennes
• tables et plans de travail
• véhicules de transport
• aires de conditionnement/ emballage
• pistolets à injections
• cellules de stockage des aliments médicamentés
peuvent accumuler des résidus chimiques, de la poussière, de la terre, des débris ou des organismes pathogènes.
Le matériel et les aires salis peuvent propager des organismes pathogènes s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement selon un calendrier défini ou les consignes du fabricant.
OUI
Utilisez-vous de l'eau potable pour nettoyer et assainir le matériel qui entre en contact avec les fruits, les légumes, le lait, les œufs ou le miel?
NON
Une eau de mauvaise qualité risque de laisser des organismes pathogènes sur les aliments et les surfaces de contact alimentaire.
OUI
NON ou NE SAIT PAS
Les produits nettoyants et assainissants sont-ils choisis en fonction de la surface à nettoyer?
Des produits non indiqués peuvent :
• laisser des résidus chimiques
• réagir avec les surfaces de contact alimentaire pour former des produits toxiques
• être inefficaces pour la tâche à effectuer
• corroder les surfaces, causant écaillage, petites cavités ou craquelures, autant de sites propices à la multiplication des organismes pathogènes
OUI
Les produits nettoyants et assainissants sont-ils mélangés et utilisés dans des récipients propres bien étiquetés, en conformité avec le mode d'emploi?
NON
Si le mode d'emploi n'est pas suivi, les produits nettoyants et assainissants peuvent altérer les surfaces de contact alimentaire ou y laisser des résidus chimiques.
S'ils sont gardés dans des récipients dont l'étiquette porte le nom d'un autre produit, les produits peuvent être utilisés accidentellement pour nettoyer des surfaces de contact alimentaire, et entraîner les conséquences suivantes :
• causer une réaction quand ils sont mélangés avec un autre produit chimique
• endommager les surfaces de contact alimentaire qui ne sont pas compatibles
• laisser des résidus chimiques sur les surfaces de contact alimentaire
OUI
Passez à 6.1 Réception des intrants

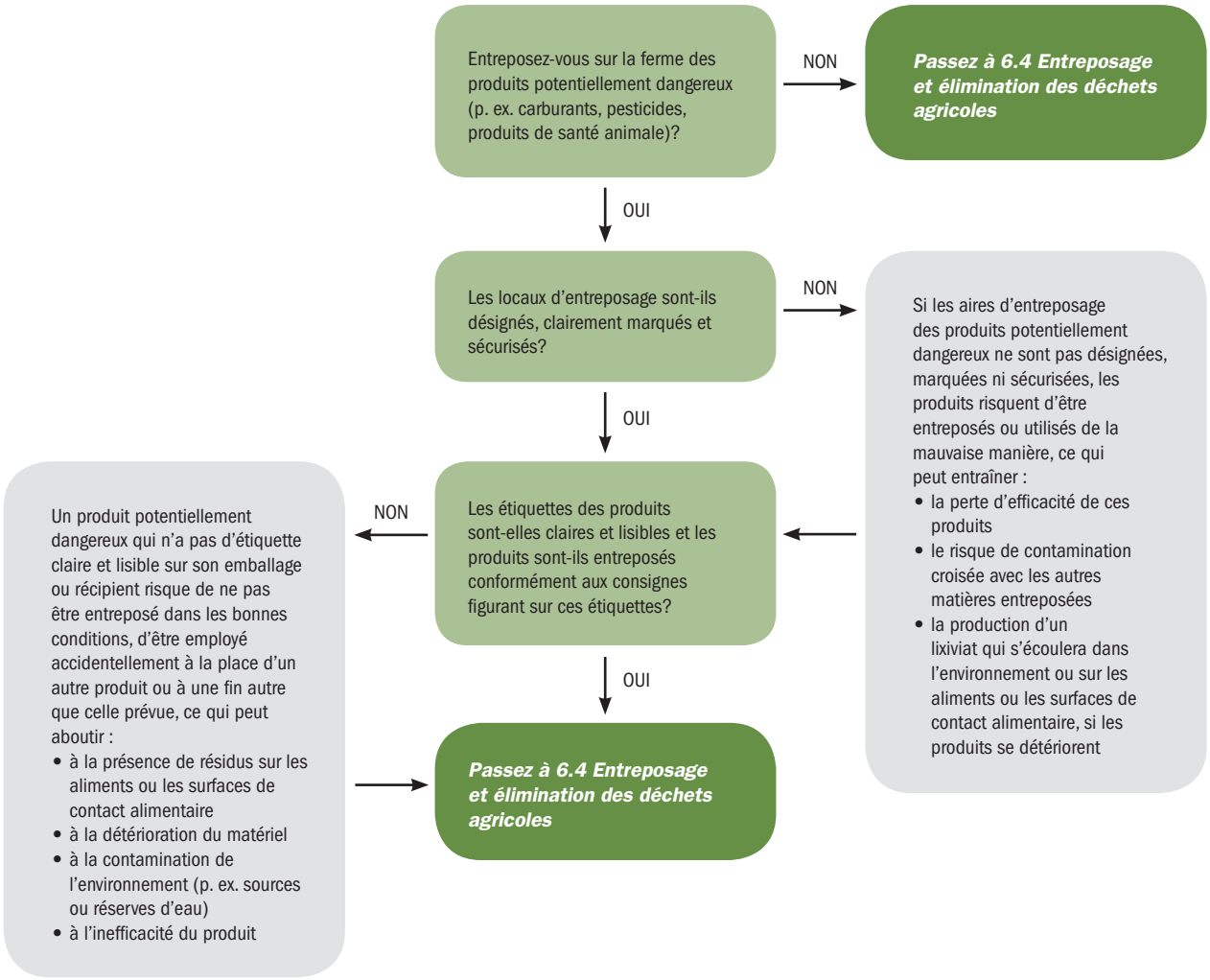
6.1 RÉCEPTION DES INTRANTS


À la livraison, vérifie-t-on si les intrants ont été endommagés, manipulés frauduleusement ou infestés par des parasites?
NON
Les intrants qui ont été endommagés ou manipulés frauduleusement (ouverts, falsifiés, etc.) peuvent compromettre la salubrité des aliments et des surfaces de contact alimentaire qui les touchent.
Des intrants qui sont infestés par des parasites peuvent renfermer des organismes pathogènes qu'ils peuvent transmettre aux aliments, aux emballages ou aux surfaces de contact alimentaire.
Les produits chimiques ou les produits de santé animale qui présentent des signes de dommages ou de manipulations frauduleuses risquent de ne plus être efficaces ou d'entraîner une contamination chimique de l'environnement (p. ex. s'ils s'infiltrent dans les sources d'eau) dans les aires où des aliments sont manipulés ou entreposés ou dans les bâtiments d'élevage.
Les morceaux d'emballages cassés ou fissurés peuvent se loger dans les aliments; ces emballages risquent aussi de ne plus être efficaces pour protéger les aliments contre les dommages ou la contamination.
OUI
Les intrants qui, à leur arrivée, semblent avoir été endommagés, manipulés frauduleusement ou infestés par des parasites sont-ils renvoyés chez le fournisseur ou traités rapidement?
NON
Les intrants qui ont été endommagés, manipulés frauduleusement ou infestés risquent d'être utilisés par erreur s'ils ne sont pas refusés et renvoyés au fournisseur dès la livraison ou s'ils ne sont pas étiquetés ou rangés dans la ferme à l'écart des intrants utilisables en attendant d'être renvoyés, détruits ou éliminés.
OUI
À leur arrivée à la ferme, vérifie-t-on que les intrants sont bien ceux qui ont été commandés en examinant les factures, les bordereaux d'expédition ou les bons de commande?
NON
L'utilisation d'un intrant inapproprié peut, selon le cas :
• corroder ou endommager le matériel et les surfaces de contact alimentaire ou laisser des résidus (s'il s'agit d'un produit chimique)
• être inefficace pour réduire ou éliminer les bactéries, les moisissures, les virus ou les parasites sur les surfaces de contact alimentaire et dans les aires de manipulation des aliments (s'il s'agit d'un produit nettoyant)
• ne pas être le produit indiqué pour traiter le problème; par exemple, si on n'administre pas le bon médicament :
- les délais d'attente peuvent être plus longs
- la chair des animaux peut contenir des résidus
- la maladie peut se prolonger
- d'autres troubles de santé peuvent se poser
• être un pesticide ou un élément nutritif qui n'est pas indiqué pour la culture, avec le risque qu'à la récolte la culture portera des résidus ou des organismes pathogènes
• être un produit qui n'a pas été homologué pour emploi au Canada
OUI
À l'arrivée des intrants, vérifie-t-on :
• leur date de péremption?
• leurs conditions d'entreposage?
• que l'intrant a été homologué pour l'emploi prévu ou pour usage sur la plante ou animal visé (p. ex. produits de santé animale, pesticides, produits chimiques de nettoyage et d'assainissement)?
• que l'emploi de l'intrant est autorisé au Canada?
NON
Si ces paramètres ne sont pas vérifiés à l'arrivée des intrants, ceux-ci peuvent menacer la salubrité des aliments parce que :
• ils peuvent devenir inefficaces (p. ex. les produits de santé animale), pour cause de péremption ou d'entreposage inadéquat
• ils ne sont pas le produit qui convient à l'usage qu'on veut en faire
• ils ne sont pas autorisés pour emploi au Canada
OUI
Passez à 6.2 Entreposage – Général

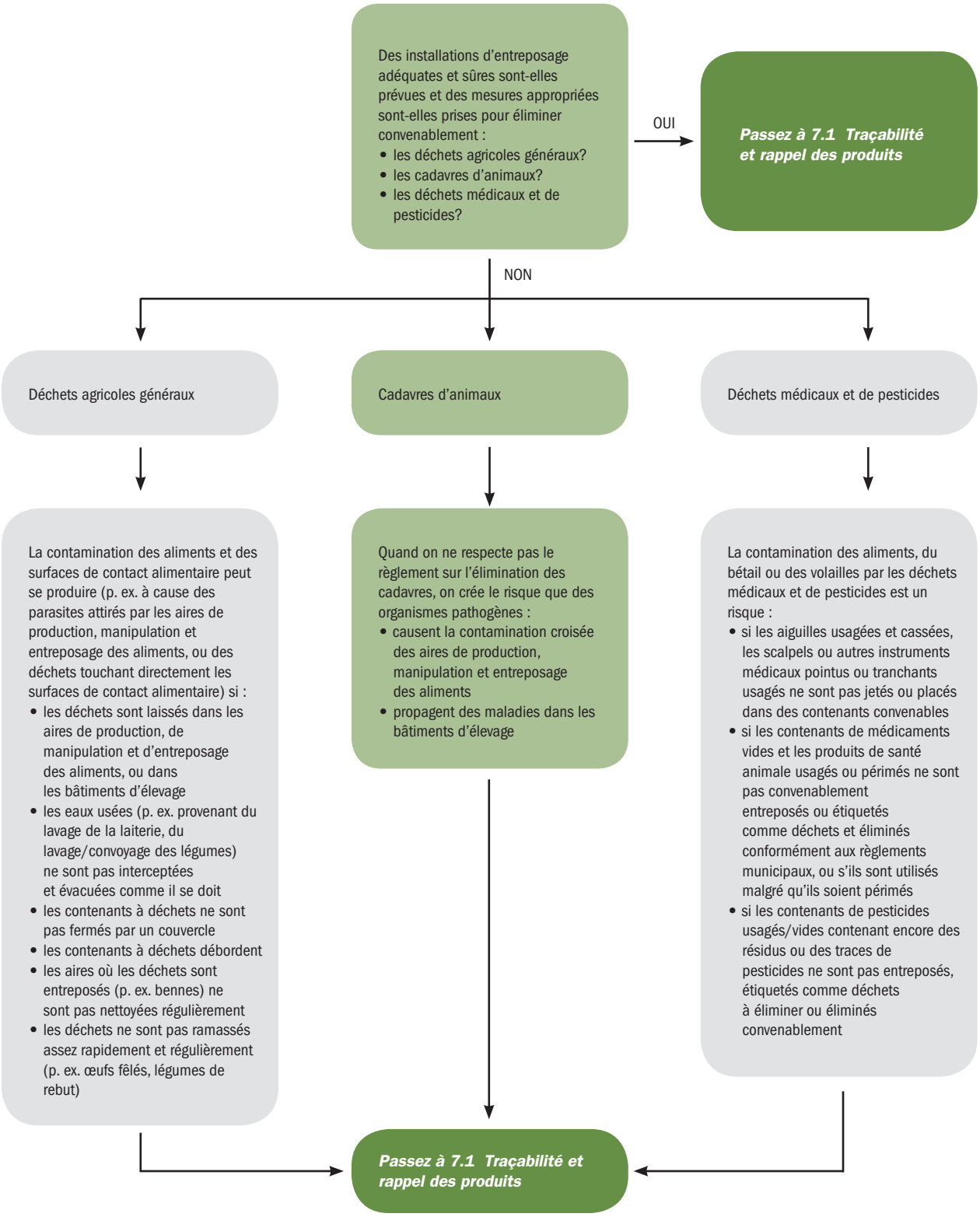
6.2 ENTREPOSAGE – GÉNÉRAL


Les installations réservées à l'entreposage sont-elles en bon état et adaptées aux produits qu'on y entrepose?
NON
Le mauvais état des installations d'entreposage peut :
• laisser les parasites entrer et infester les lieux
• créer des milieux humides et poussiéreux par manque d'aération
• exposer les aliments et les surfaces de contact alimentaire aux excréments d'oiseaux et d'animaux
OUI
Place-t-on les aliments et les intrants sur des supports qui les éloignent du sol et des murs?
NON
Les installations d'entreposage où les articles sont rangés très près des murs créent des espaces idéaux où les parasites peuvent se cacher et faire leur nid.
Si on pose les articles à même le sol (et non sur des palettes), on augmente le risque de dégâts par l'eau et de contamination par des organismes pathogènes en cas d'inondation des aires d'entreposage.
S'ils ne sont pas entreposés convenablement, les emballages ou matériaux d'emballage peuvent être contaminés par les excréments d'oiseaux et d'animaux.
OUI
Les locaux d'entreposage des aliments pour animaux et des denrées alimentaires qui exigent d'être conservés à une température ou dans des conditions d'ambiance précises sont-ils surveillés et contrôlés?
NON
Les aliments ne se conserveront pas si les conditions d'ambiance (température et humidité) ne sont pas contrôlées et maintenues.
De mauvaises conditions d'ambiance peuvent favoriser le développement des organismes pathogènes sur les aliments, les intrants et les surfaces de contact alimentaire.
Les locaux où l'on garde des cultures requérant un milieu très humide (p. ex. fruits, cultures-racines) peuvent accumuler des organismes pathogènes ou des toxines produites par les moisissures, s'ils ne sont pas nettoyés et assainis convenablement avant l'emploi.
Les aliments pour animaux (p. ex. maïs humide, ensilage, céréales sèches) qui sont conservés dans de mauvaises conditions peuvent favoriser la croissance des organismes pathogènes, des moisissures et de leurs toxines, par exemple des mycotoxines. Ces dernières peuvent être dangereuses tant pour les animaux que pour les humains.
OUI
Les installations d'entreposage du fumier et de compostage (y compris les rebuts de fruits et de légumes) sont-elles convenablement séparées des aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments?
NON
Le lixiviat ou le purin qui s'écoule des installations de compostage et d'entreposage du fumier qui contiennent des organismes pathogènes est susceptible de contaminer :
• les sources ou réserves d'eau
• les champs et les aires de culture
• les fruits et légumes prêts à manger ou les parties comestibles des cultures
• les aires de manipulation et d'entreposage des aliments
• les aliments et les intrants qui ne sont pas entreposés convenablement
OUI
Passez à 6.3 Entreposage de produits potentiellement dangereux

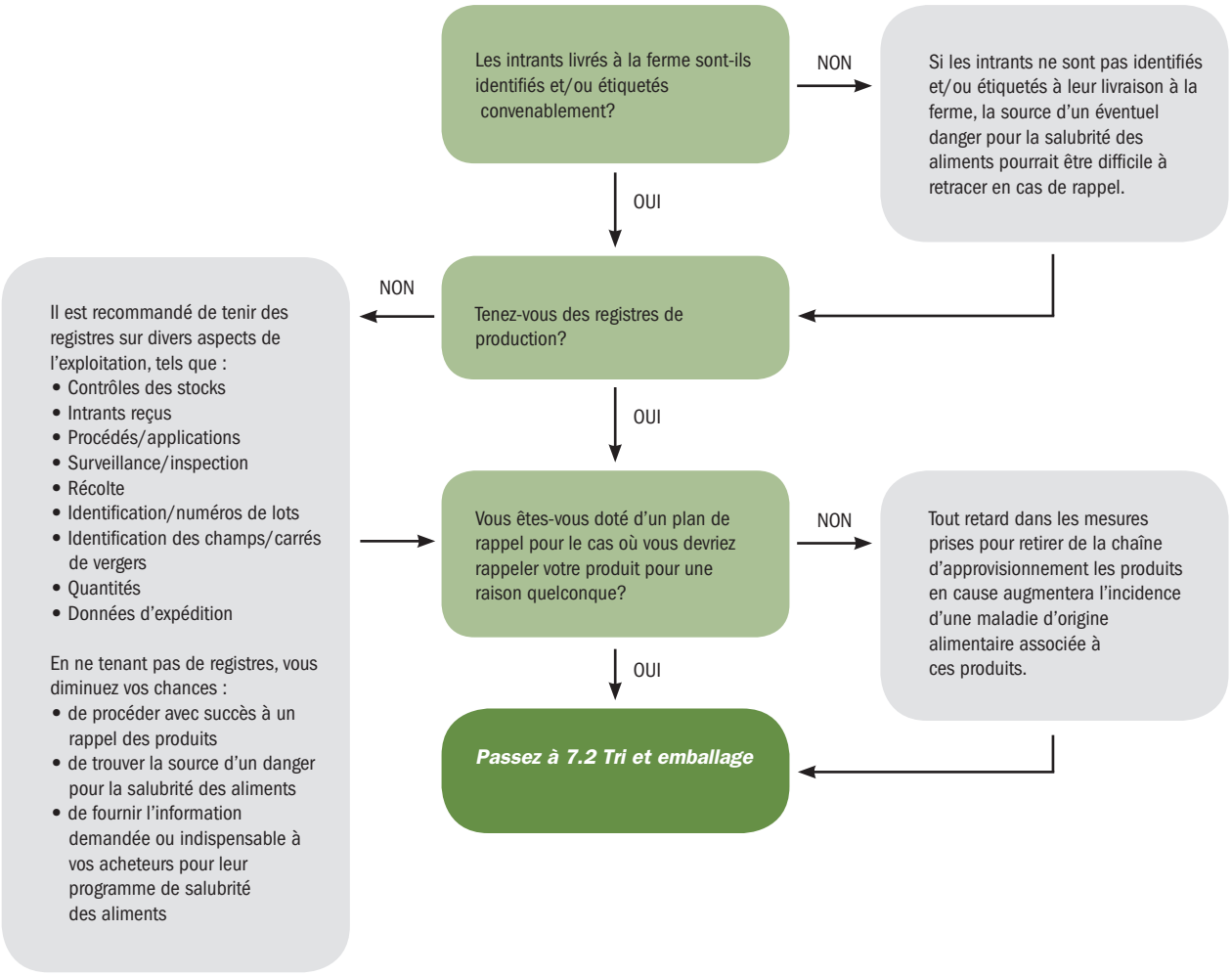
6.3 ENTREPOSAGE DE PRODUITS POTENTIELLEMENT DANGEREUX


Entreposez-vous sur la ferme des produits potentiellement dangereux (p. ex. carburants, pesticides, produits de santé animale)?
NON
Passez à 6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles
OUI
Les locaux d'entreposage sont-ils désignés, clairement marqués et sécurisés?
NON
Si les aires d'entreposage des produits potentiellement dangereux ne sont pas désignées, marquées ni sécurisées, les produits risquent d'être entreposés ou utilisés de la mauvaise manière, ce qui peut entraîner :
• la perte d'efficacité de ces produits
• le risque de contamination croisée avec les autres matières entreposées
• la production d'un lixiviat qui s'écoulera dans l'environnement ou sur les aliments ou les surfaces de contact alimentaire, si les produits se détériorent
OUI
Les étiquettes des produits sont-elles claires et lisibles et les produits sont-ils entreposés conformément aux consignes figurant sur ces étiquettes?
NON
Un produit potentiellement dangereux qui n'a pas d'étiquette claire et lisible sur son emballage ou récipient risque de ne pas être entreposé dans les bonnes conditions, d'être employé accidentellement à la place d'un autre produit ou à une fin autre que celle prévue, ce qui peut aboutir :
• à la présence de résidus sur les aliments ou les surfaces de contact alimentaire
• à la détérioration du matériel
• à la contamination de l'environnement (p. ex. sources ou réserves d'eau)
• à l'inefficacité du produit
OUI
Passez à 6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles

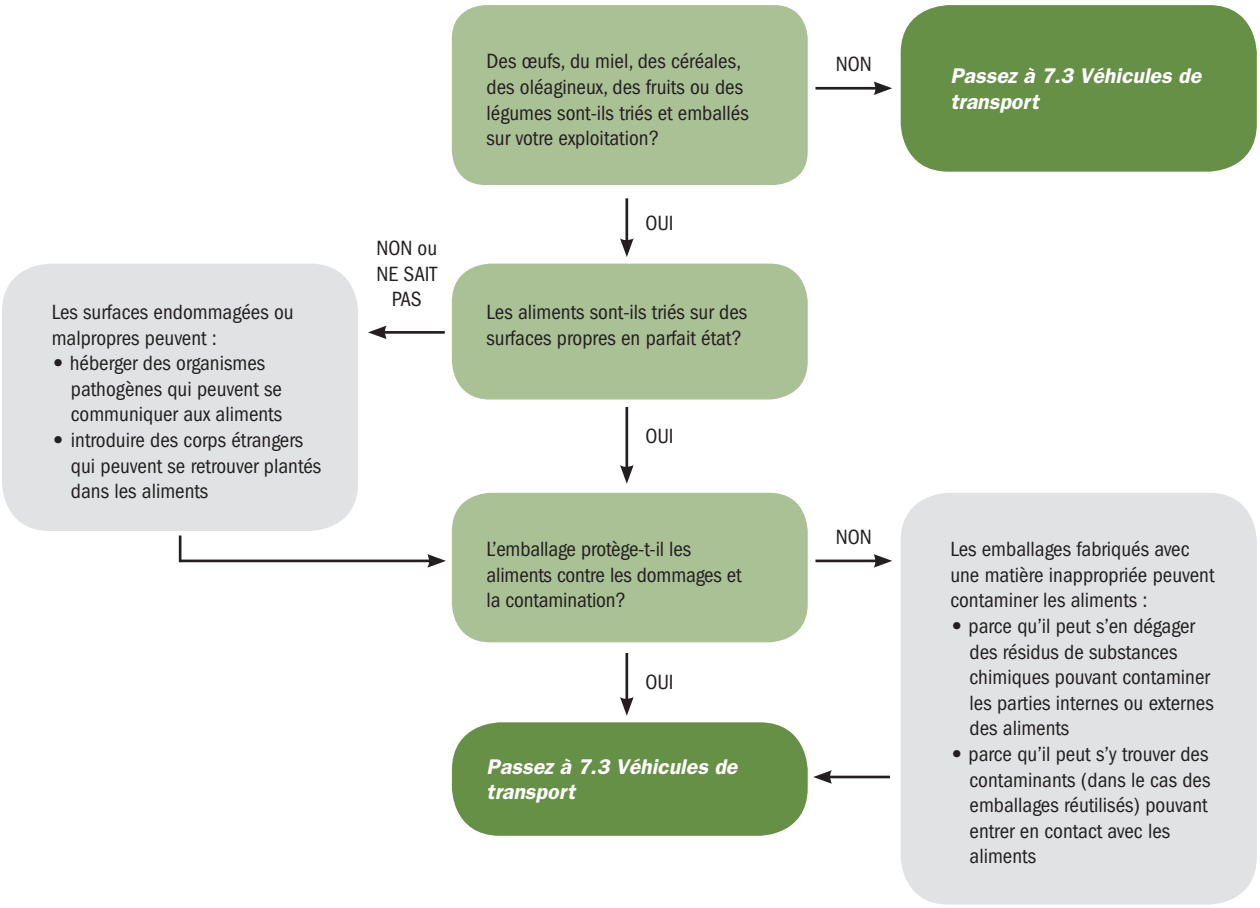
6.4 ENTREPOSAGE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS AGRICOLES


Des installations d'entreposage adéquates et sûres sont-elles prévues et des mesures appropriées sont-elles prises pour éliminer convenablement :
• les déchets agricoles généraux?
• les cadavres d'animaux?
• les déchets médicaux et de pesticides?
OUI
Passez à 7.1 Traçabilité et rappel des produits
NON
Déchets agricoles généraux
Cadavres d'animaux
Déchets médicaux et de pesticides
La contamination des aliments et des surfaces de contact alimentaire peut se produire (p. ex. à cause des parasites attirés par les aires de production, manipulation et entreposage des aliments, ou des déchets touchant directement les surfaces de contact alimentaire) si :
• les déchets sont laissés dans les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments, ou dans les bâtiments d'élevage
• les eaux usées (p. ex. provenant du lavage de la laiterie, du lavage/convoyage des légumes) ne sont pas interceptées et évacuées comme il se doit
• les contenants à déchets ne sont pas fermés par un couvercle
• les contenants à déchets débordent
• les aires où les déchets sont entreposés (p. ex. bennes) ne sont pas nettoyées régulièrement
• les déchets ne sont pas ramassés assez rapidement et régulièrement (p. ex. œufs fêlés, légumes de rebut)
Quand on ne respecte pas le règlement sur l'élimination des cadavres, on crée le risque que des organismes pathogènes :
• causent la contamination croisée des aires de production, manipulation et entreposage des aliments
• propagent des maladies dans les bâtiments d'élevage
La contamination des aliments, du bétail ou des volailles par les déchets médicaux et de pesticides est un risque :
• si les aiguilles usagées et cassées, les scalpels ou autres instruments médicaux pointus ou tranchants usagés ne sont pas jetés ou placés dans des contenants convenables
• si les contenants de médicaments vides et les produits de santé animale usagés ou périmés ne sont pas convenablement entreposés ou étiquetés comme déchets et éliminés conformément aux règlements municipaux, ou s'ils sont utilisés malgré qu'ils soient périmés
• si les contenants de pesticides usagés/vides contenant encore des résidus ou des traces de pesticides ne sont pas entreposés, étiquetés comme déchets à éliminer ou éliminés convenablement
Passez à 7.1 Traçabilité et rappel des produits

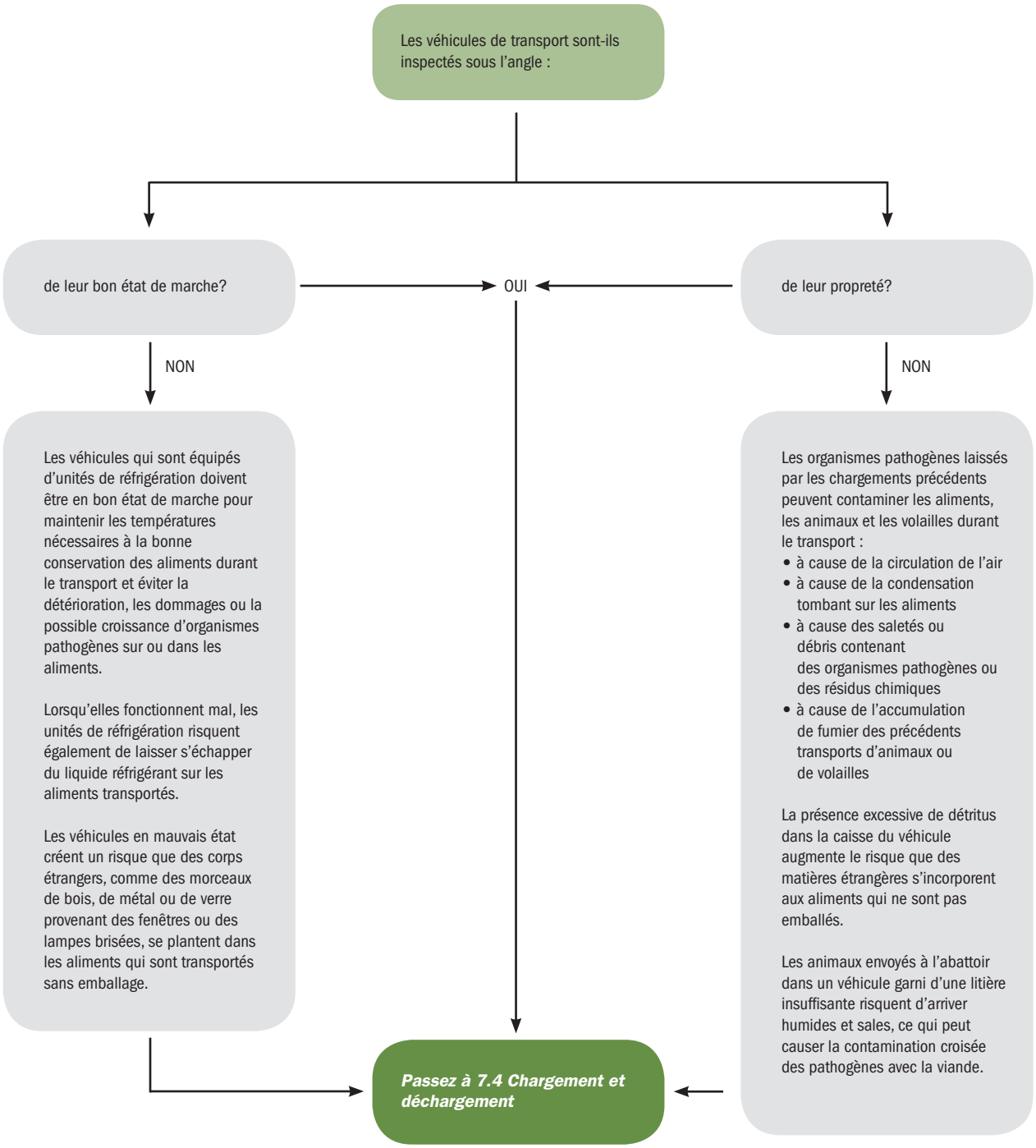
7.1 TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS


Les intrants livrés à la ferme sont-ils identifiés et/ou étiquetés convenablement?
NON
Si les intrants ne sont pas identifiés et/ou étiquetés à leur livraison à la ferme, la source d'un éventuel danger pour la salubrité des aliments pourrait être difficile à retracer en cas de rappel.
OUI
Tenez-vous des registres de production?
NON
Il est recommandé de tenir des registres sur divers aspects de l'exploitation, tels que :
• Contrôles des stocks
• Intrants reçus
• Procédés/applications
• Surveillance/inspection
• Récolte
• Identification/numéros de lots
• Identification des champs/carrés de vergers
• Quantités
• Données d'expédition
En ne tenant pas de registres, vous diminuez vos chances :
• de procéder avec succès à un rappel des produits
• de trouver la source d'un danger pour la salubrité des aliments
• de fournir l'information demandée ou indispensable à vos acheteurs pour leur programme de salubrité des aliments
OUI
Vous êtes-vous doté d'un plan de rappel pour le cas où vous devriez rappeler votre produit pour une raison quelconque?
NON
Tout retard dans les mesures prises pour retirer de la chaîne d'approvisionnement les produits en cause augmentera l'incidence d'une maladie d'origine alimentaire associée à ces produits.
OUI
Passez à 7.2 Tri et emballage

7.2 TRI ET EMBALLAGE

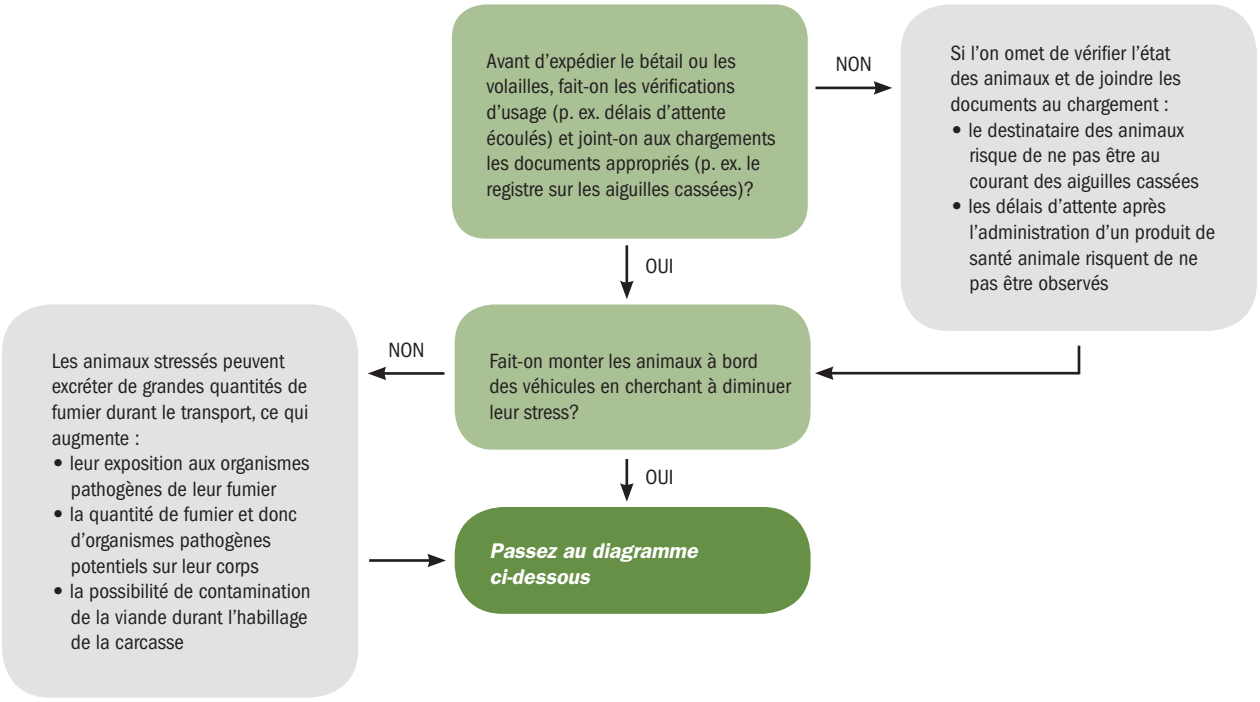

Des œufs, du miel, des céréales, des oléagineux, des fruits ou des légumes sont-ils triés et emballés sur votre exploitation?
NON
Passez à 7.3 Véhicules de transport
OUI
NON ou NE SAIT PAS
Les aliments sont-ils triés sur des surfaces propres en parfait état?
Les surfaces endommagées ou malpropres peuvent :
• héberger des organismes pathogènes qui peuvent se communiquer aux aliments
• introduire des corps étrangers qui peuvent se retrouver plantés dans les aliments
OUI
L'emballage protège-t-il les aliments contre les dommages et la contamination?
NON
Les emballages fabriqués avec une matière inappropriée peuvent contaminer les aliments :
• parce qu'il peut s'en dégager des résidus de substances chimiques pouvant contaminer les parties internes ou externes des aliments
• parce qu'il peut s'y trouver des contaminants (dans le cas des emballages réutilisés) pouvant entrer en contact avec les aliments
OUI
Passez à 7.3 Véhicules de transport

7.3 VÉHICULES DE TRANSPORT

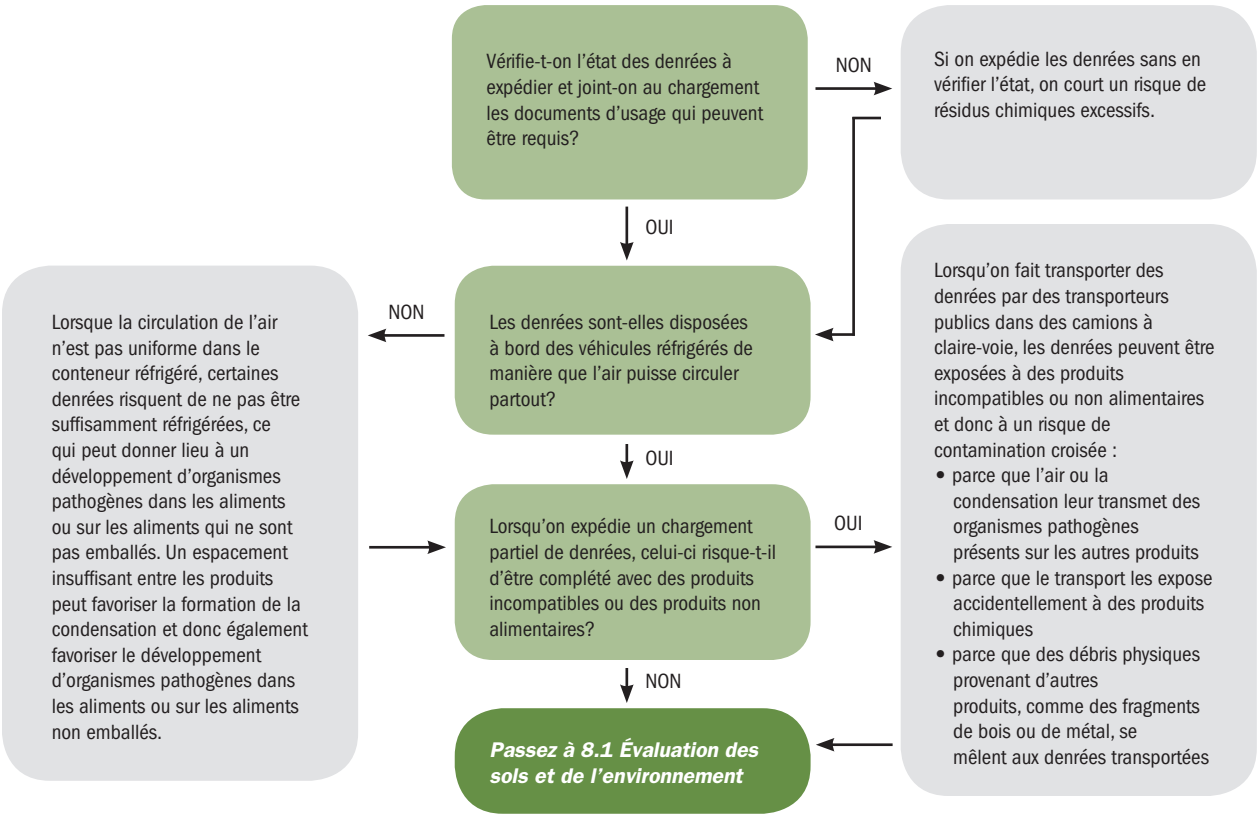

Les véhicules de transport sont-ils inspectés sous l'angle :
de leur bon état de marche?
OUI
de leur propreté?
NON
NON
Les véhicules qui sont équipés d'unités de réfrigération doivent être en bon état de marche pour maintenir les températures nécessaires à la bonne conservation des aliments durant le transport et éviter la détérioration, les dommages ou la possible croissance d'organismes pathogènes sur ou dans les aliments.
Lorsqu'elles fonctionnent mal, les unités de réfrigération risquent également de laisser s'échapper du liquide réfrigérant sur les aliments transportés.
Les véhicules en mauvais état créent un risque que des corps étrangers, comme des morceaux de bois, de métal ou de verre provenant des fenêtres ou des lampes brisées, se plantent dans les aliments qui sont transportés sans emballage.
Les organismes pathogènes laissés par les chargements précédents peuvent contaminer les aliments, les animaux et les volailles durant le transport :
• à cause de la circulation de l'air
• à cause de la condensation tombant sur les aliments
• à cause des saletés ou débris contenant des organismes pathogènes ou des résidus chimiques
• à cause de l'accumulation de fumier des précédents transports d'animaux ou de volailles
La présence excessive de détritus dans la caisse du véhicule augmente le risque que des matières étrangères s'incorporent aux aliments qui ne sont pas emballés.
Les animaux envoyés à l'abattoir dans un véhicule garni d'une litière insuffisante risquent d'arriver humides et sales, ce qui peut causer la contamination croisée des pathogènes avec la viande.
Passez à 7.4 Chargement et déchargement

7.4 CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT

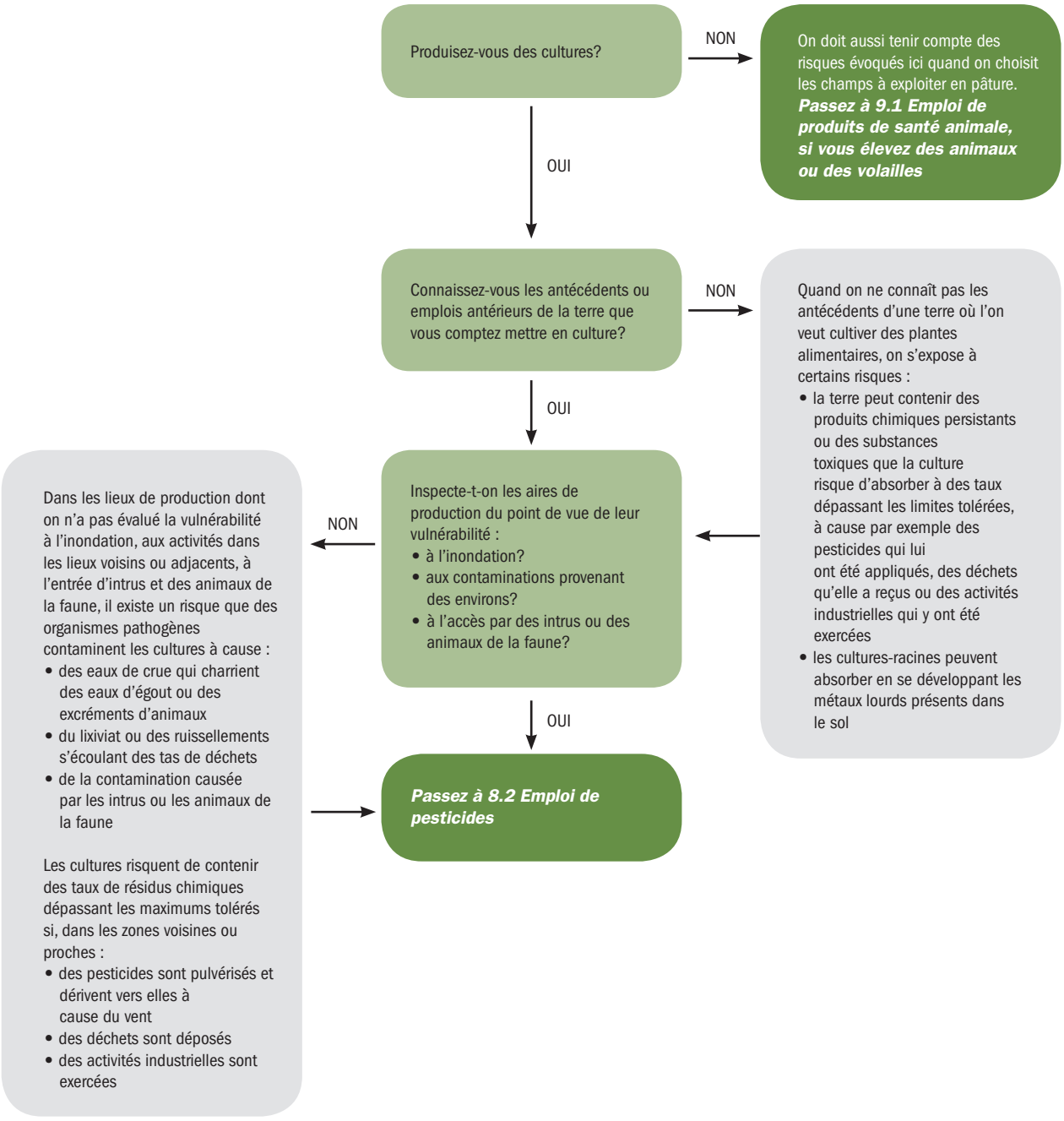
Bétail et volailles


Avant d'expédier le bétail ou les volailles, fait-on les vérifications d'usage (p. ex. délais d'attente écoulés) et joint-on aux chargements les documents appropriés (p. ex. le registre sur les aiguilles cassées)?
NON
Si l'on omet de vérifier l'état des animaux et de joindre les documents au chargement :
• le destinataire des animaux risque de ne pas être au courant des aiguilles cassées
• les délais d'attente après l'administration d'un produit de santé animale risquent de ne pas être observés
OUI
Fait-on monter les animaux à bord des véhicules en cherchant à diminuer leur stress?
NON
Les animaux stressés peuvent excréter de grandes quantités de fumier durant le transport, ce qui augmente :
• leur exposition aux organismes pathogènes de leur fumier
• la quantité de fumier et donc d'organismes pathogènes potentiels sur leur corps
• la possibilité de contamination de la viande durant l'habillage de la carcasse
OUI
Passez au diagramme ci-dessous

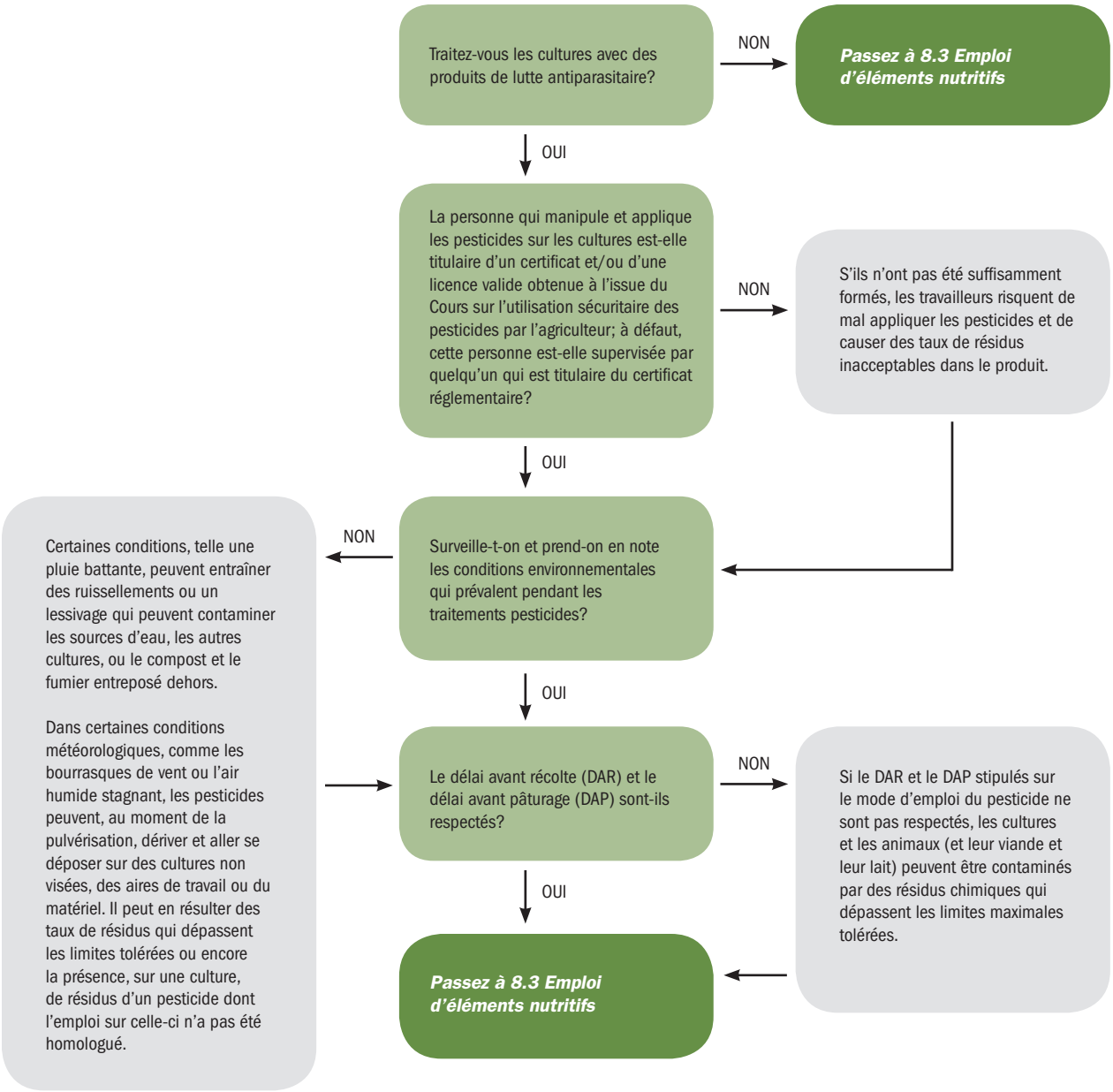
Autres que des animaux


Vérifie-t-on l'état des denrées à expédier et joint-on au chargement les documents d'usage qui peuvent être requis?
NON
Si on expédie les denrées sans en vérifier l'état, on court un risque de résidus chimiques excessifs.
OUI
Les denrées sont-elles disposées à bord des véhicules réfrigérés de manière que l'air puisse circuler partout?
NON
Lorsque la circulation de l'air n'est pas uniforme dans le conteneur réfrigéré, certaines denrées risquent de ne pas être suffisamment réfrigérées, ce qui peut donner lieu à un développement d'organismes pathogènes dans les aliments ou sur les aliments qui ne sont pas emballés. Un espacement insuffisant entre les produits peut favoriser la formation de la condensation et donc également favoriser le développement d'organismes pathogènes dans les aliments ou sur les aliments non emballés.
OUI
Lorsqu'on fait transporter des denrées par des transporteurs publics dans des camions à claire-voie, les denrées peuvent être exposées à des produits incompatibles ou non alimentaires et donc à un risque de contamination croisée :
• parce que l'air ou la condensation leur transmet des organismes pathogènes présents sur les autres produits
• parce que le transport les expose accidentellement à des produits chimiques
• parce que des débris physiques provenant d'autres produits, comme des fragments de bois ou de métal, se mêlent aux denrées transportées
Lorsqu'on expédie un chargement partiel de denrées, celui-ci risque-t-il d'être complété avec des produits incompatibles ou des produits non alimentaires?
OUI
NON
Passez à 8.1 Évaluation des sols et de l'environnement

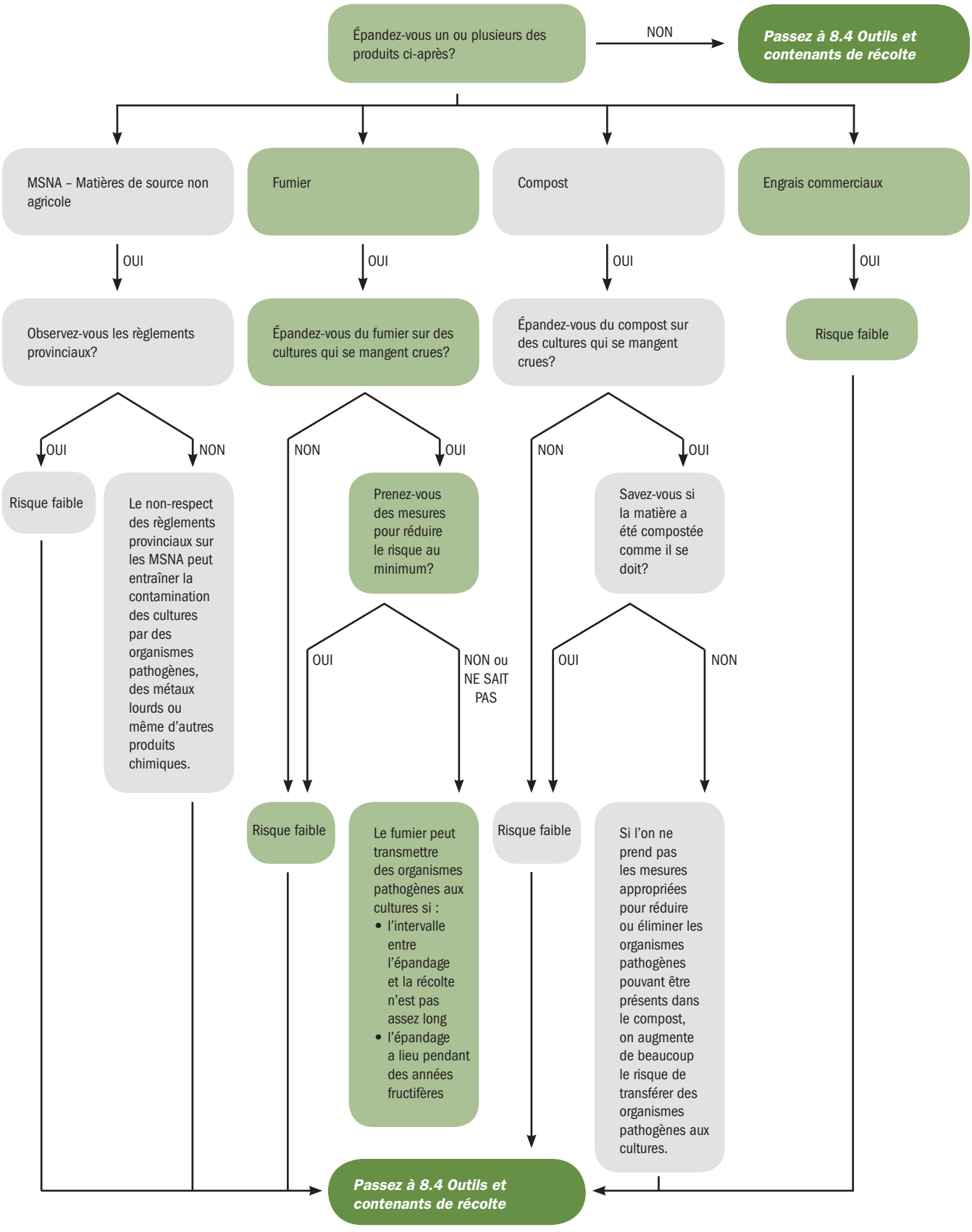
8.1 ÉVALUATION DES SOLS ET DE L'ENVIRONNEMENT


Produisez-vous des cultures?
NON
On doit aussi tenir compte des risques évoqués ici quand on choisit les champs à exploiter en pâture. Passez à 9.1 Emploi de produits de santé animale, si vous élevez des animaux ou des volailles
OUI
Connaissez-vous les antécédents ou emplois antérieurs de la terre que vous comptez mettre en culture?
NON
Quand on ne connaît pas les antécédents d'une terre où l'on veut cultiver des plantes alimentaires, on s'expose à certains risques :
• la terre peut contenir des produits chimiques persistants ou des substances toxiques que la culture risque d'absorber à des taux dépassant les limites tolérées, à cause par exemple des pesticides qui lui ont été appliqués, des déchets qu'elle a reçus ou des activités industrielles qui y ont été exercées
• les cultures-racines peuvent absorber en se développant les métaux lourds présents dans le sol
OUI
Inspecte-t-on les aires de production du point de vue de leur vulnérabilité :
• à l'inondation?
• aux contaminations provenant des environs?
• à l'accès par des intrus ou des animaux de la faune?
NON
Dans les lieux de production dont on n'a pas évalué la vulnérabilité à l'inondation, aux activités dans les lieux voisins ou adjacents, à l'entrée d'intrus et des animaux de la faune, il existe un risque que des organismes pathogènes contaminent les cultures à cause :
• des eaux de crue qui charrient des eaux d'égout ou des excréments d'animaux
• du lixiviat ou des ruissellements s'écoulant des tas de déchets
• de la contamination causée par les intrus ou les animaux de la faune
Les cultures risquent de contenir des taux de résidus chimiques dépassant les maximums tolérés si, dans les zones voisines ou proches :
• des pesticides sont pulvérisés et dérivent vers elles à cause du vent
• des déchets sont déposés
• des activités industrielles sont exercées
OUI
Passez à 8.2 Emploi de pesticides

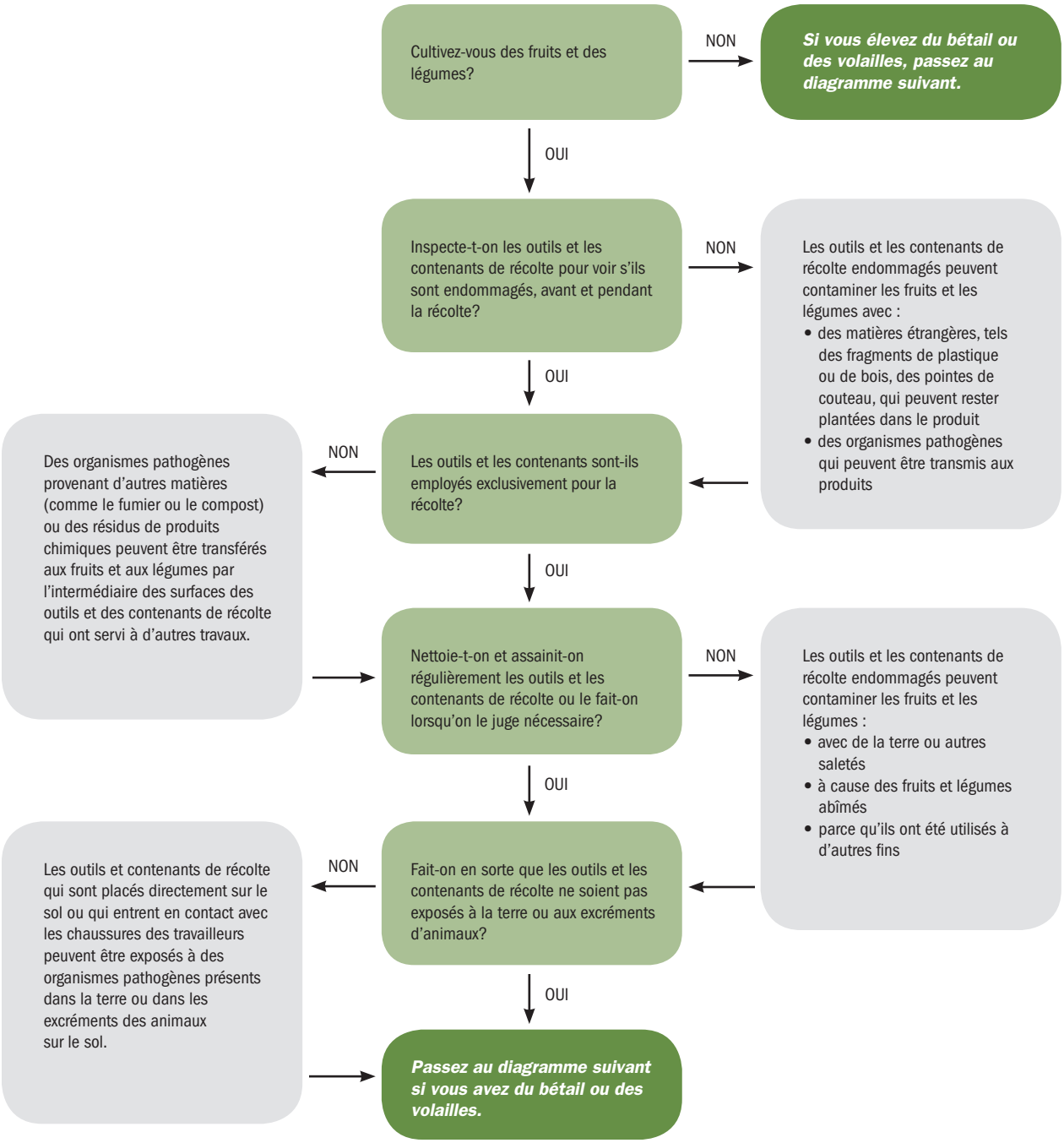
8.2 EMPLOI DE PESTICIDES


Traitez-vous les cultures avec des produits de lutte antiparasitaire?
NON
Passez à 8.3 Emploi d'éléments nutritifs
OUI
La personne qui manipule et applique les pesticides sur les cultures est-elle titulaire d'un certificat et/ou d'une licence valide obtenue à l'issue du Cours sur l'utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur; à défaut, cette personne est-elle supervisée par quelqu'un qui est titulaire du certificat réglementaire?
NON
S'ils n'ont pas été suffisamment formés, les travailleurs risquent de mal appliquer les pesticides et de causer des taux de résidus inacceptables dans le produit.
OUI
Surveille-t-on et prend-on en note les conditions environnementales qui prévalent pendant les traitements pesticides?
NON
Certaines conditions, telle une pluie battante, peuvent entraîner des ruissellements ou un lessivage qui peuvent contaminer les sources d'eau, les autres cultures, ou le compost et le fumier entreposé dehors.
Dans certaines conditions météorologiques, comme les bourrasques de vent ou l'air humide stagnant, les pesticides peuvent, au moment de la pulvérisation, dériver et aller se déposer sur des cultures non visées, des aires de travail ou du matériel. Il peut en résulter des taux de résidus qui dépassent les limites tolérées ou encore la présence, sur une culture, de résidus d'un pesticide dont l'emploi sur celle-ci n'a pas été homologué.
OUI
Le délai avant récolte (DAR) et le délai avant pâturage (DAP) sont-ils respectés?
NON
Si le DAR et le DAP stipulés sur le mode d'emploi du pesticide ne sont pas respectés, les cultures et les animaux (et leur viande et leur lait) peuvent être contaminés par des résidus chimiques qui dépassent les limites maximales tolérées.
OUI
Passez à 8.3 Emploi d'éléments nutritifs

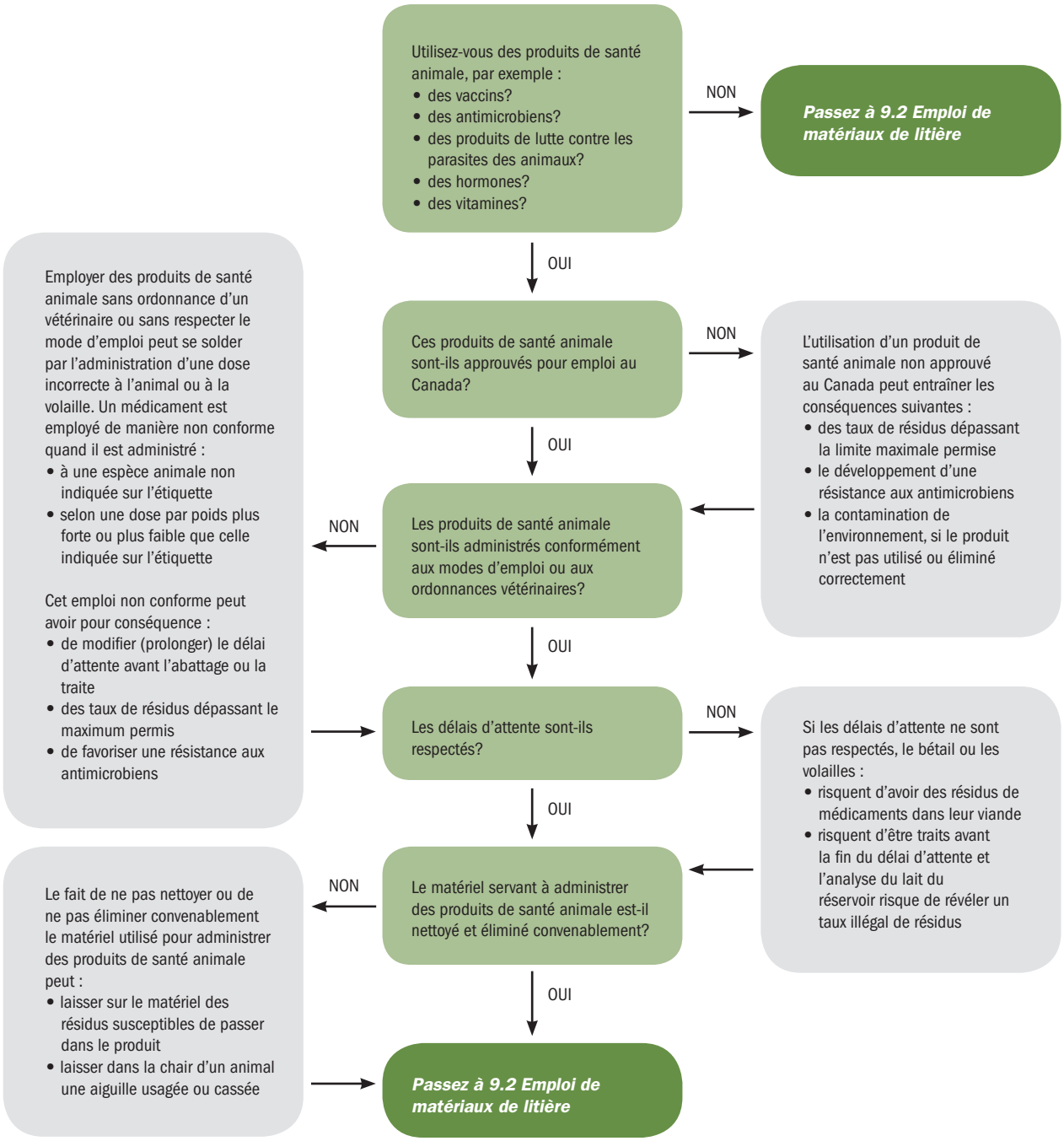
8.3 EMPLOI D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS


Épandez-vous un ou plusieurs des produits ci-après?
NON
Passez à 8.4 Outils et contenants de récolte
MSNA – Matières de source non agricole
Fumier
Compost
Engrais commerciaux
OUI
OUI
OUI
OUI
Observez-vous les règlements provinciaux?
Épandez-vous du fumier sur des cultures qui se mangent crues?
Épandez-vous du compost sur des cultures qui se mangent crues?
Risque faible
OUI
NON
NON
OUI
NON
OUI
Risque faible
Le non-respect des règlements provinciaux sur les MSNA peut entraîner la contamination des cultures par des organismes pathogènes, des métaux lourds ou même d'autres produits chimiques.
Prenez-vous des mesures pour réduire le risque au minimum?
Savez-vous si la matière a été compostée comme il se doit?
OUI
NON ou NE SAIT PAS
OUI
NON
Risque faible
Le fumier peut transmettre des organismes pathogènes aux cultures si :
• l'intervalle entre l'épandage et la récolte n'est pas assez long
• l'épandage a lieu pendant des années fructifères
Risque faible
Si l'on ne prend pas les mesures appropriées pour réduire ou éliminer les organismes pathogènes pouvant être présents dans le compost, on augmente de beaucoup le risque de transférer des organismes pathogènes aux cultures.
Passez à 8.4 Outils et contenants de récolte

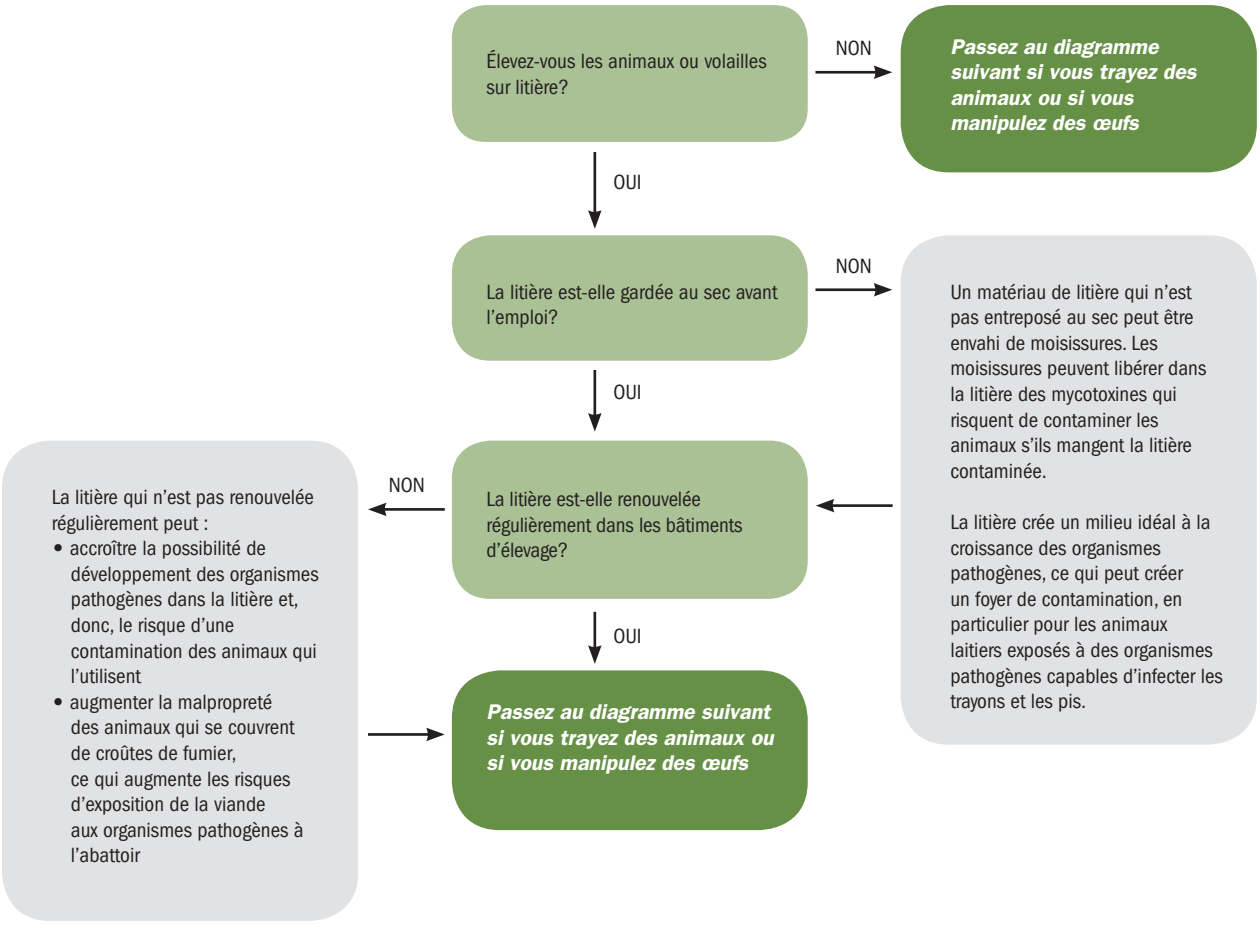
8.4 OUTILS ET CONTENANTS DE RÉCOLTE


Cultivez-vous des fruits et des légumes?
NON
Si vous élevez du bétail ou des volailles, passez au diagramme suivant.
OUI
Inspecte-t-on les outils et les contenants de récolte pour voir s'ils sont endommagés, avant et pendant la récolte?
NON
Les outils et les contenants de récolte endommagés peuvent contaminer les fruits et les légumes avec :
• des matières étrangères, tels des fragments de plastique ou de bois, des pointes de couteau, qui peuvent rester plantées dans le produit
• des organismes pathogènes qui peuvent être transmis aux produits
OUI
Les outils et les contenants sont-ils employés exclusivement pour la récolte?
NON
Des organismes pathogènes provenant d'autres matières (comme le fumier ou le compost) ou des résidus de produits chimiques peuvent être transférés aux fruits et aux légumes par l'intermédiaire des surfaces des outils et des contenants de récolte qui ont servi à d'autres travaux.
OUI
Nettoie-t-on et assainit-on régulièrement les outils et les contenants de récolte ou le fait-on lorsqu'on le juge nécessaire?
NON
Les outils et les contenants de récolte endommagés peuvent contaminer les fruits et les légumes :
• avec de la terre ou autres saletés
• à cause des fruits et légumes abîmés
• parce qu'ils ont été utilisés à d'autres fins
OUI
Fait-on en sorte que les outils et les contenants de récolte ne soient pas exposés à la terre ou aux excréments d'animaux?
NON
Les outils et contenants de récolte qui sont placés directement sur le sol ou qui entrent en contact avec les chaussures des travailleurs peuvent être exposés à des organismes pathogènes présents dans la terre ou dans les excréments des animaux sur le sol.
OUI
Passez au diagramme suivant si vous avez du bétail ou des volailles.

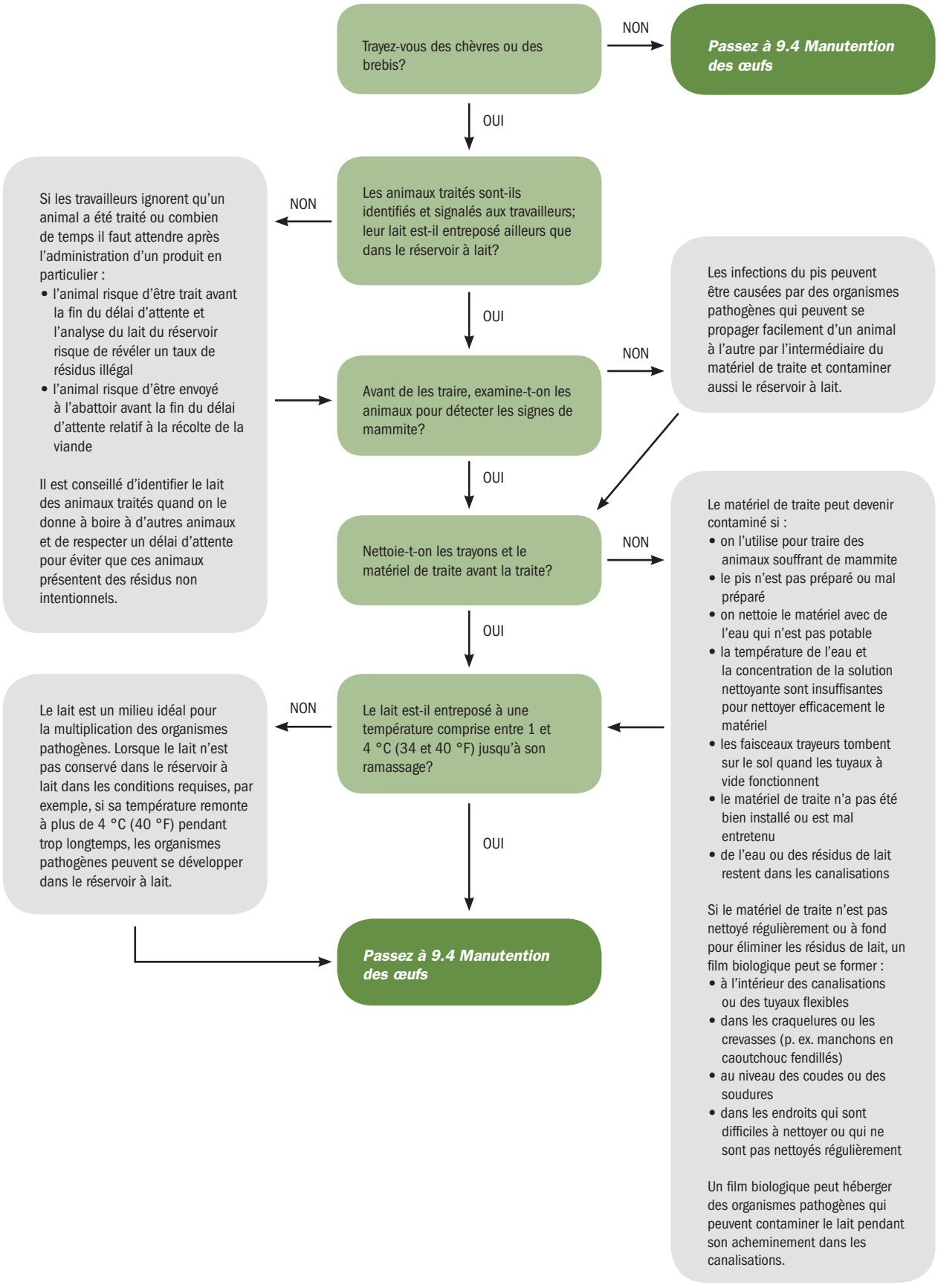
9.1 EMPLOI DE PRODUITS DE SANTÉ ANIMALE


Utilisez-vous des produits de santé animale, par exemple :
• des vaccins?
• des antimicrobiens?
• des produits de lutte contre les parasites des animaux?
• des hormones?
• des vitamines?
NON
Passez à 9.2 Emploi de matériaux de litière
OUI
Ces produits de santé animale sont-ils approuvés pour emploi au Canada?
NON
L'utilisation d'un produit de santé animale non approuvé au Canada peut entraîner les conséquences suivantes :
• des taux de résidus dépassant la limite maximale permise
• le développement d'une résistance aux antimicrobiens
• la contamination de l'environnement, si le produit n'est pas utilisé ou éliminé correctement
OUI
Les produits de santé animale sont-ils administrés conformément aux modes d'emploi ou aux ordonnances vétérinaires?
NON
Employer des produits de santé animale sans ordonnance d'un vétérinaire ou sans respecter le mode d'emploi peut se solder par l'administration d'une dose incorrecte à l'animal ou à la volaille. Un médicament est employé de manière non conforme quand il est administré :
• à une espèce animale non indiquée sur l'étiquette
• selon une dose par poids plus forte ou plus faible que celle indiquée sur l'étiquette
Cet emploi non conforme peut avoir pour conséquence :
• de modifier (prolonger) le délai d'attente avant l'abattage ou la traite
• des taux de résidus dépassant le maximum permis
• de favoriser une résistance aux antimicrobiens
OUI
Les délais d'attente sont-ils respectés?
NON
Si les délais d'attente ne sont pas respectés, le bétail ou les volailles :
• risquent d'avoir des résidus de médicaments dans leur viande
• risquent d'être traits avant la fin du délai d'attente et l'analyse du lait du réservoir risque de révéler un taux illégal de résidus
OUI
Le matériel servant à administrer des produits de santé animale est-il nettoyé et éliminé convenablement?
NON
Le fait de ne pas nettoyer ou de ne pas éliminer convenablement le matériel utilisé pour administrer des produits de santé animale peut :
• laisser sur le matériel des résidus susceptibles de passer dans le produit
• laisser dans la chair d'un animal une aiguille usagée ou cassée
OUI
Passez à 9.2 Emploi de matériaux de litière

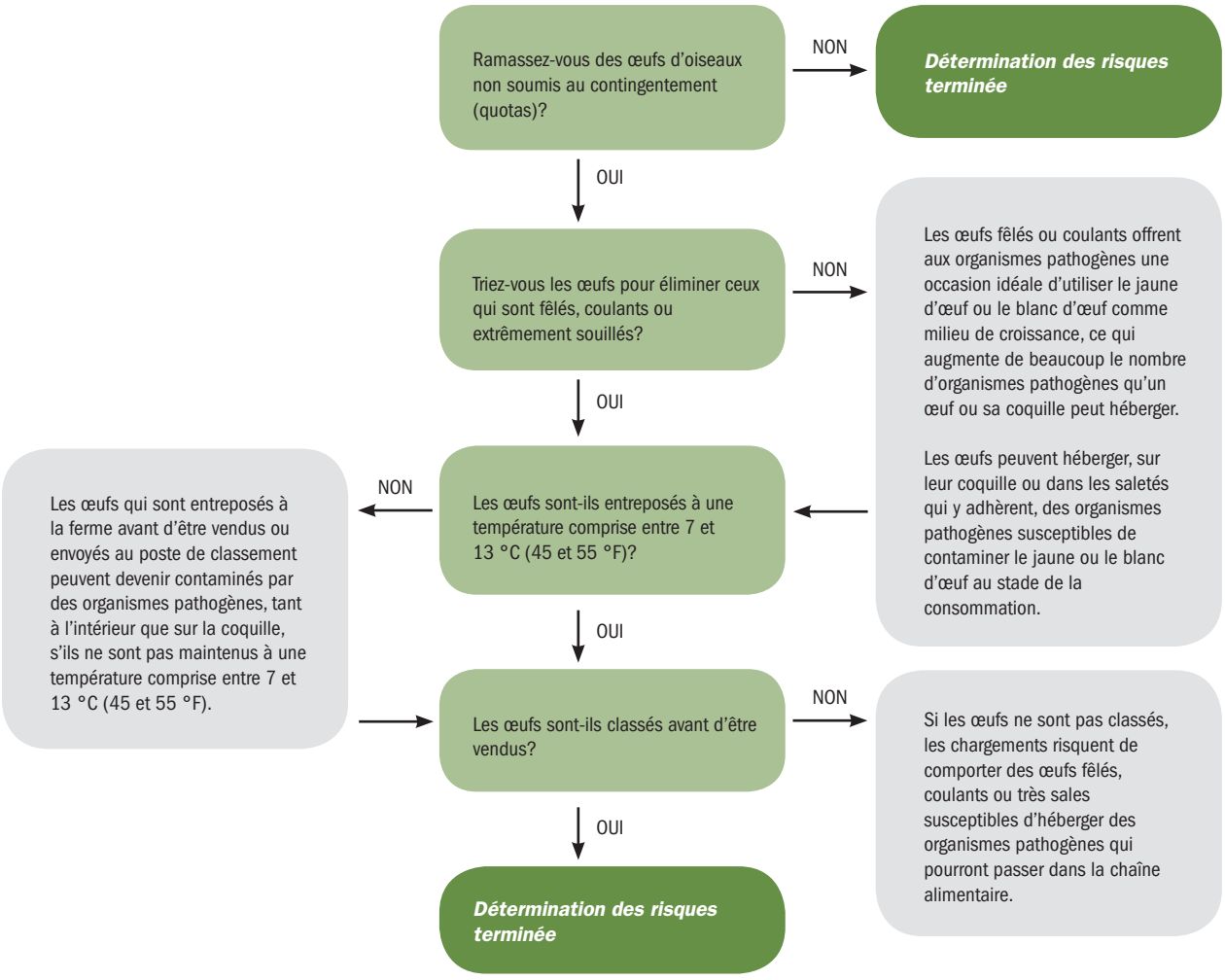
9.2 EMPLOI DE MATÉRIAUX DE LITIÈRE


Élevez-vous les animaux ou volailles sur litière?
NON
Passez au diagramme suivant si vous trayez des animaux ou si vous manipulez des œufs
OUI
La litière est-elle gardée au sec avant l'emploi?
NON
Un matériau de litière qui n'est pas entreposé au sec peut être envahi de moisissures. Les moisissures peuvent libérer dans la litière des mycotoxines qui risquent de contaminer les animaux s'ils mangent la litière contaminée.
La litière crée un milieu idéal à la croissance des organismes pathogènes, ce qui peut créer un foyer de contamination, en particulier pour les animaux laitiers exposés à des organismes pathogènes capables d'infecter les trayons et les pis.
OUI
La litière est-elle renouvelée régulièrement dans les bâtiments d'élevage?
NON
La litière qui n'est pas renouvelée régulièrement peut :
• accroître la possibilité de développement des organismes pathogènes dans la litière et, donc, le risque d'une contamination des animaux qui l'utilisent
• augmenter la malpropreté des animaux qui se couvrent de croûtes de fumier, ce qui augmente les risques d'exposition de la viande aux organismes pathogènes à l'abattoir
OUI
Passez au diagramme suivant si vous trayez des animaux ou si vous manipulez des œufs

9.3 PRATIQUES DE TRAITE


Trayez-vous des chèvres ou des brebis?
NON
Passez à 9.4 Manutention des œufs
OUI
Les animaux traités sont-ils identifiés et signalés aux travailleurs; leur lait est-il entreposé ailleurs que dans le réservoir à lait?
NON
Si les travailleurs ignorent qu'un animal a été traité ou combien de temps il faut attendre après l'administration d'un produit en particulier :
• l'animal risque d'être trait avant la fin du délai d'attente et l'analyse du lait du réservoir risque de révéler un taux de résidus illégal
• l'animal risque d'être envoyé à l'abattoir avant la fin du délai d'attente relatif à la récolte de la viande
Il est conseillé d'identifier le lait des animaux traités quand on le donne à boire à d'autres animaux et de respecter un délai d'attente pour éviter que ces animaux présentent des résidus non intentionnels.
OUI
Avant de les traire, examine-t-on les animaux pour détecter les signes de mammite?
NON
Les infections du pis peuvent être causées par des organismes pathogènes qui peuvent se propager facilement d'un animal à l'autre par l'intermédiaire du matériel de traite et contaminer aussi le réservoir à lait.
OUI
Nettoie-t-on les trayons et le matériel de traite avant la traite?
NON
Le matériel de traite peut devenir contaminé si :
• on l'utilise pour traire des animaux souffrant de mammite
• le pis n'est pas préparé ou mal préparé
• on nettoie le matériel avec de l'eau qui n'est pas potable
• la température de l'eau et la concentration de la solution nettoyante sont insuffisantes pour nettoyer efficacement le matériel
• les faisceaux trayeurs tombent sur le sol quand les tuyaux à vide fonctionnent
• le matériel de traite n'a pas été bien installé ou est mal entretenu
• de l'eau ou des résidus de lait restent dans les canalisations
Si le matériel de traite n'est pas nettoyé régulièrement ou à fond pour éliminer les résidus de lait, un film biologique peut se former :
• à l'intérieur des canalisations ou des tuyaux flexibles
• dans les craquelures ou les crevasses (p. ex. manchons en caoutchouc fendillés)
• au niveau des coudes ou des soudures
• dans les endroits qui sont difficiles à nettoyer ou qui ne sont pas nettoyés régulièrement
Un film biologique peut héberger des organismes pathogènes qui peuvent contaminer le lait pendant son acheminement dans les canalisations.
OUI
Le lait est-il entreposé à une température comprise entre 1 et 4 °C (34 et 40 °F) jusqu'à son ramassage?
NON
Le lait est un milieu idéal pour la multiplication des organismes pathogènes. Lorsque le lait n'est pas conservé dans le réservoir à lait dans les conditions requises, par exemple, si sa température remonte à plus de 4 °C (40 °F) pendant trop longtemps, les organismes pathogènes peuvent se développer dans le réservoir à lait.
OUI
Passez à 9.4 Manutention des œufs

9.4 MANUTENTION DES ŒUFS


Ramassez-vous des œufs d'oiseaux non soumis au contingentement (quotas)?
NON
Détermination des risques terminée
OUI
Triez-vous les œufs pour éliminer ceux qui sont fêlés, coulants ou extrêmement souillés?
NON
Les œufs fêlés ou coulants offrent aux organismes pathogènes une occasion idéale d'utiliser le jaune d'œuf ou le blanc d'œuf comme milieu de croissance, ce qui augmente de beaucoup le nombre d'organismes pathogènes qu'un œuf ou sa coquille peut héberger.
Les œufs peuvent héberger, sur leur coquille ou dans les saletés qui y adhèrent, des organismes pathogènes susceptibles de contaminer le jaune ou le blanc d'œuf au stade de la consommation.
OUI
Les œufs sont-ils entreposés à une température comprise entre 7 et 13 °C (45 et 55 °F)?
NON
Les œufs qui sont entreposés à la ferme avant d'être vendus ou envoyés au poste de classement peuvent devenir contaminés par des organismes pathogènes, tant à l'intérieur que sur la coquille, s'ils ne sont pas maintenus à une température comprise entre 7 et 13 °C (45 et 55 °F).
OUI
Les œufs sont-ils classés avant d'être vendus?
NON
Si les œufs ne sont pas classés, les chargements risquent de comporter des œufs fêlés, coulants ou très sales susceptibles d'héberger des organismes pathogènes qui pourront passer dans la chaîne alimentaire.
OUI
Détermination des risques terminée

NOTES

NOTES

POUR LA FERME EN GÉNÉRAL

Sommaire de ce chapitre

- Règles à l'usage des travailleurs
- Bâtiments agricoles et accès
- Matériel
- Eau
- Nettoyage et assainissement
- Intrants agricoles
- Expédition

RÈGLES À L'USAGE DES TRAVAILLEURS

Sommaire de cette section

1.1 Pratiques à respecter par les travailleurs 43
1.2 Lavage des mains 45
1.3 Vêtements et chaussures 47
1.4 Blessures et maladies 50

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; R.R.O. 1990, Règl. 761, alinéa 13(7)d) (en anglais seulement)

PRATIQUES À RESPECTER PAR LES TRAVAILLEURS

Les travailleurs peuvent contaminer les aliments, les surfaces de contact alimentaire, l'approvisionnement en eau et les matériaux d'emballage s'ils ne suivent pas les pratiques d'hygiène élémentaires.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes où des travailleurs traient des animaux ou manipulent des œufs, du miel, des fruits ou des légumes.

Travailleur : Propriétaire; membres de la famille; chefs d'équipe ou superviseurs; employés à temps partiel et à plein temps; saisonniers; aides bénévoles.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Faire observer les bonnes pratiques par les travailleurs pour qu'ils réduisent le risque d'être eux-mêmes une source de contamination.

LE SAVIEZ-VOUS?

Vous trouverez un exemple de fiche de pratique au chapitre **Outils de formation et de soutien** (voir l'exemple A).

COMMENT LE FAIRE

Établir les bonnes pratiques à respecter par les travailleurs

Indiquer aux travailleurs les pratiques exigées dans votre exploitation en ce qui concerne :

- Les aliments, boissons et médicaments personnels à l'intérieur ou près des aires où des aliments sont manipulés ou entreposés.
- Les comportements, comme fumer ou chiquer du tabac, mâcher de la gomme, cracher, à l'intérieur ou près des aires où des aliments sont manipulés ou entreposés.
- Le port de bijoux ou d'objets d'ornement (sauf s'ils sont convenablement recouverts), de vernis à ongle, broches, épinglettes et autres objets susceptibles de causer une contamination physique.

Conseils d'ordre général

- Désigner les aires où les travailleurs peuvent manger, boire et fumer.
- Fournir aux travailleurs un local où ils peuvent déposer leurs effets personnels, y compris leurs repas.
- Désigner la personne qui doit veiller au respect des pratiques par les travailleurs.

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Les directives concernant la santé et la sécurité à l'intention des exploitations agricoles (disponibles seulement en anglais), qui ont été adoptées en juin 2006 en vertu de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*, recommandent que l'employeur enseigne à ses travailleurs les principes de la manipulation hygiénique des aliments et de l'hygiène personnelle, afin qu'ils entrent le moins possible en contact avec les dangers chimiques ou biologiques.

L'article 9 de la *Loi favorisant un Ontario sans fumée* (2005) (L.O. 1994, chap.18) interdit à quiconque de fumer du tabac ou de tenir du tabac allumé dans un lieu de travail fermé. Le Règlement 48/06 précise les exigences à respecter concernant les zones-fumeurs désignées.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur :

✓ demande à voir des fiches de pratiques détaillant les consignes à suivre par les travailleurs

✓ veuille voir que les aires désignées où les travailleurs peuvent manger ou fumer sont séparées des aires de production, d'emballage et d'entreposage

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions exigeant des travailleurs qu'ils appliquent à la ferme des pratiques d'hygiène personnelle. En général, les exigences de cette sorte sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires ou sur les postes de classement des œufs; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel.*

- L'alinéa 13(7)d) du Règlement 761 de la *Loi sur le lait* (R.R.O. 1990) exige que les personnes qui traient des animaux ou qui manipulent le matériel de traite soient vêtues proprement et soient propres de leur personne.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; Règl. 761, R.R.O. 1990, par. 13(6) (en anglais seulement)

LAVAGE DES MAINS

Les travailleurs peuvent contaminer les aliments, les surfaces de contact alimentaire, l'approvisionnement en eau et les matériaux d'emballage s'ils ne suivent pas les bonnes pratiques de lavage des mains.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes où des travailleurs traient des animaux ou manipulent des œufs, du miel, des fruits ou des légumes.

LE SAVIEZ-VOUS?

Vous trouverez un exemple de fiche de pratique au chapitre **Outils de formation et de soutien** (voir l'exemple B). Vous y trouverez aussi une affiche sur le lavage des mains que vous pouvez utiliser (exemple C).

CE QU'IL FAUT FAIRE

Faire en sorte que les travailleurs utilisent des pratiques efficaces de lavage des mains pour réduire le risque qu'ils soient eux-mêmes une source de contamination.

COMMENT LE FAIRE

Établir de bonnes pratiques de lavage des mains

- Voici les trois étapes simples d'un lavage des mains efficace :

  1. Se mouiller les mains avec de l'eau potable et leur appliquer du savon.

  2. Se frotter la surface des mains et des poignets, les espaces entre les doigts et sous les ongles pendant 15 à 20 secondes. À noter que les ongles doivent être tenus courts de sorte qu'il soit facile d'enlever la saleté qui peut se loger sous les ongles ou autour. Si une brosse à ongles propre est disponible, la passer sous les ongles.

  3. Se rincer les mains avec de l'eau potable et les essuyer avec une serviette propre. Pour éviter la contamination croisée, ne pas utiliser de serviettes communes ni emprunter la serviette de quelqu'un d'autre.

- Veiller à ce que les travailleurs se lavent les mains :

  - avant de manipuler des produits, des matériaux d'emballage ou des surfaces de contact alimentaire
  - à la fin de leurs pauses ou après un passage aux toilettes
  - chaque fois qu'ils se sont sali les mains

- Si l'on n'a pas accès à de l'eau, on peut utiliser des lotions et des lingettes assainissantes pour les mains, mais avec prudence, car ces produits ne sont vraiment efficaces que sur des mains propres et sèches. La saleté, l'humidité ou la graisse diminue leur efficacité.

- Envisager l'emploi de produits assainissants seulement à titre de protection supplémentaire sur des mains lavées à l'eau et au savon, ou quand l'eau et le savon ne sont pas disponibles.

LE SAVIEZ-VOUS?

Le Center for Disease Control and Prevention (CDC) des États-Unis (Centre de prévention et de lutte contre les maladies) considère qu'un lavage des mains consciencieux est le geste le plus important que chacun peut faire pour éviter de se contaminer ou de contaminer les autres.

LE SAVIEZ-VOUS?

Mary Mallon était cuisinière chez des familles de New York. Plusieurs de ces familles ont contracté le typhus. Mary était un « porteur sain » de *Salmonella typhi*, la bactérie du typhus, et n'en avait jamais extériorisé les symptômes.

Refusant d'admettre qu'elle rendait les gens malades, Mary se soustrayait aux agents de la santé publique qui voulaient la placer en quarantaine. Aujourd'hui, on appelle « **Mary typhus** » une personne susceptible de porter l'agent responsable d'une maladie, mais qui refuse de prendre les précautions ou de collaborer avec les autorités pour réduire le risque qu'elle fait courir à autrui.

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Les directives concernant la santé et la sécurité à l'intention des exploitations agricoles (disponibles seulement en anglais), qui ont été adoptées en juin 2006 en vertu de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*, recommandent que l'employeur forme ses travailleurs aux méthodes de manipulation hygiénique des aliments et aux bonnes règles d'hygiène personnelle, afin qu'ils entrent le moins possible en contact avec les dangers chimiques ou biologiques.

- Faire en sorte que les gants souillés ne contaminent pas les produits. Pour réduire au minimum la contamination, les gants doivent être :
  - d'une couleur qui contraste avec la denrée alimentaire manipulée, de sorte que si des morceaux s'en détachent, on puisse les retrouver et les éliminer
  - exempts de coupures et de déchirures
  - lavés ou assainis selon les mêmes pratiques que le lavage des mains
- Il faut jeter les gants souillés qu'il n'est plus possible de nettoyer.

Fournir des installations de lavage des mains adéquates

Veiller à ce que les travailleurs se lavent souvent les mains en utilisant des lavabos ou lave-mains bien tenus. Pour de plus amples détails sur les installations de lavage des mains, consulter la rubrique **2.3 Toilettes et lavabos** du présent manuel.

Conseils d'ordre général

- Accrocher dans les aires de travail des écriteaux et des affiches rappelant aux travailleurs de se laver les mains fréquemment.
- Désigner la personne chargée de voir à ce que les travailleurs suivent les bonnes pratiques de lavage des mains.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à voir des fiches de pratiques ou des écriteaux placés bien en évidence qui expliquent les étapes d'un lavage des mains efficace

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions sur l'hygiène des mains à la ferme. En général, les exigences de cette sorte sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires ou sur les postes de classement des œufs; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel.*
- Le paragraphe 13(6) du Règl. 761 de la *Loi sur le lait* (R.R.O. 1990) exige que les personnes qui traient des animaux se lavent les mains immédiatement avant la traite et qu'elles les gardent propres pendant la traite.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur la santé et la sécurité au travail, L.R.O. 1990, chap. O. 1, alinéa 28(1)b) et par. 28(2)

Loi sur le lait; Règl. 761, R.R.O. 1990, alinéa 13(7)c), en anglais seulement

Loi sur les produits antiparasitaires (Canada) L.R.C. (1985), chap. P-9

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

Les vêtements et les chaussures qui sont contaminés, souillés ou en mauvais état peuvent contaminer les aliments, le bétail, les volailles, les intrants, les matériaux d'emballage et les surfaces de contact alimentaire.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes où des travailleurs traient des animaux ou manipulent des œufs, du miel, des fruits ou des légumes. Mais il est important, dans toutes les fermes, de faire attention au risque que les vêtements et les chaussures soient un danger pour la salubrité des aliments qui y sont produits.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Veiller à ce que tous les travailleurs soient vêtus et chaussés de la manière appropriée pour les tâches à exécuter.

COMMENT LE FAIRE

- Veiller à ce que tous les travailleurs portent une tenue convenable (p. ex. combinaison, tablier, chaussures) quand ils arrivent dans la ferme, le champ, le bâtiment d'élevage ou l'atelier d'emballage.
- Aménager des aires clairement désignées, de sorte que les travailleurs sachent d'emblée où ils doivent quitter leurs vêtements et leurs chaussures de tous les jours et enfiler les vêtements et les chaussures réservés au travail à la ferme.
- Aménager, à l'écart des aires de manipulation des aliments et des installations sanitaires, un vestiaire où les travailleurs peuvent ranger leurs effets personnels.
- Veiller à ce que les vêtements et les chaussures des travailleurs soient robustes, bien entretenus et faciles à nettoyer.
- Veiller à ce que les travailleurs ne portent pas ou n'apportent pas leurs vêtements et leurs chaussures de travail dans les aires où ces articles sont susceptibles de causer une contamination croisée (p. ex. ne pas autoriser les travailleurs à pelleter du fumier puis à rentrer dans une aire de production ou de conditionnement des aliments sans qu'ils se soient changés de pied en cap).
- Veiller à ce que les travailleurs portent des vêtements et des chaussures réservés à l'exécution de certaines tâches où ils ne peuvent éviter de se souiller (p. ex. application de pesticide ou épandage de fumier) et qu'ils les rangent dans des aires désignées.
- Veiller à ce que les travailleurs comprennent les principes de la contamination croisée et l'importance de porter des vêtements et des chaussures convenables et de les nettoyer.

- Si besoin est, fournir les installations et les fournitures nécessaires pour que les travailleurs puissent nettoyer leurs chaussures (p. ex. pédiluves, bacs ou lave-bottes, brosses).

Conseils d'ordre général

- Envisager de placer des écriteaux ou des affiches qui rappellent aux travailleurs les bonnes pratiques à suivre en matière de vêtements et de chaussures dans les aires désignées de la ferme.

- Désigner la personne chargée de voir à ce que les travailleurs se conforment aux pratiques concernant les vêtements et chaussures.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille voir :

✓ que les travailleurs disposent d'un local convenable pour y ranger leurs vêtements et leurs chaussures ainsi que des installations appropriées pour les nettoyer

✓ que les travailleurs ont à leur disposition un local réservé au rangement de leurs effets personnels qui est séparé des aires de manipulation des aliments et des installations sanitaires

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions sur les vêtements et les chaussures portés par les travailleurs dans les fermes. En général, les exigences de cette sorte sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires ou sur les postes de classement des œufs; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel.*

- En application de l'alinéa 28(1)b) et du paragraphe 28(2) de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* (L.R.O. 1990, chap. O. 1), l'employeur peut obliger ses employés à utiliser et à porter du matériel, des dispositifs ou des vêtements de protection. L'employeur n'a pas le droit d'enlever un dispositif de protection ou de le rendre inefficace, sauf s'il le remplace par un dispositif provisoire de même efficacité. De nouvelles directives à l'intention des exploitations agricoles (disponibles seulement en anglais) ont été adoptées en juin 2006 en vertu de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*. La section III de ces directives porte sur la manutention des gros animaux. Elle recommande : que les travailleurs qui sont au contact des animaux portent un équipement de protection individuelle approprié; qu'ils soient sensibilisés au fait que les animaux peuvent être porteurs de maladies transmissibles; qu'on leur donne les consignes nécessaires sur la façon de prévenir la transmission de ces maladies à eux-mêmes et aux autres animaux.

- L'alinéa 13(7)c) du Règl. 761 de la *Loi sur le lait* (R.R.O. 1990) exige que les personnes qui traient des animaux ou qui manipulent le matériel de traite portent des vêtements propres.

- La *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), L.R.C. (1985) chap. P-9, fait obligation de suivre le mode d'emploi figurant sur l'étiquette des pesticides. Il est important d'obéir aux consignes figurant sur l'étiquette relativement à l'équipement de protection individuelle qu'il faut porter pendant la manipulation de pesticides.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; Règl. 761, R.R.O. 1990, alinéas 13(7)a) et b), en anglais seulement

Loi de 1997 sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents du travail – Règl. 1101, R.R.O. 1990 : Exigences relatives aux premiers soins, articles 8–11. (Le règlement n'est disponible qu'en anglais, mais on peut en trouver une version française dans une brochure de la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail, disponible sur le site Web)

LE SAVIEZ-VOUS?

Vous trouverez un exemple de fiche de pratique au chapitre **Outils de formation et de soutien** (voir l'exemple A).

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE À PRENDRE EN NOTE

Télésanté Ontario :
1 866 797-0000

LE SAVIEZ-VOUS?

Un éternuement est un puissant moyen pour éparpiller des germes. Il peut en effet les projeter à près de 150 km/h (vitesse d'un ouragan de catégorie 1) à un mètre de distance.

BLESSURES ET MALADIES

Les travailleurs qui présentent des lésions cutanées ouvertes (p. ex. coupures, furoncles ou autres plaies) ou qui souffrent d'une maladie pouvant se transmettre par les aliments (p. ex. l'hépatite A) posent un risque pour la salubrité des aliments.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes où des travailleurs traient des animaux ou manipulent des œufs, du miel, des fruits ou des légumes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Veiller à ce que les travailleurs qui présentent des coupures ou des plaies vives ou des symptômes de maladie ne pénètrent pas dans les aires de production ou de manipulation des aliments tant qu'ils n'ont pas pris les mesures nécessaires pour prévenir la contamination.

COMMENT LE FAIRE

Établir les pratiques à suivre en cas de maladie ou de blessure

- Pour éviter la contamination des aliments, veiller à ce que les travailleurs prennent les précautions suivantes :

  - Ils protègent toutes les coupures ou plaies vives en les recouvrant d'un pansement étanche à l'eau ou autre produit de protection adéquat, bien fixé en place.
  - Ils changent fréquemment tous leurs pansements.
  - Ils informent immédiatement l'employeur de toute coupure ou plaie majeure subie sur le lieu de travail, afin de recevoir les premiers soins qui s'imposent et de protéger convenablement les régions blessées.

- Veiller à ce qu'un travailleur qui montre des signes de maladie ne manipule pas des denrées alimentaires. Exemples de signes pathologiques :

  - Lésions de la peau (furoncles ou autres lésions purulentes)
  - Diarrhée
  - Vomissements
  - Fièvre
  - Jaunisse (jaunissement de la peau ou des yeux)

- Dans les fermes employant des travailleurs rémunérés, au moins un travailleur titulaire d'un certificat de secourisme élémentaire valide doit être sur place durant chaque période de production.

LE SAVIEZ-VOUS?

Il y a quelques années, dans l'Ouest canadien, on avait remarqué qu'un employé chargé de manipuler des aliments avait des yeux « d'une drôle de couleur ». Mais comme ce symptôme, celui d'une jaunisse due à l'hépatite A, n'a pas été reconnu immédiatement, il a fallu rappeler des milliers de produits et vacciner des consommateurs.

- S'assurer que les trousses de premiers soins contiennent les fournitures nécessaires et soient faciles à trouver par les travailleurs. Les trousses et les postes de premiers soins devraient contenir :

  - Un manuel de secourisme de l'Ambulance Saint-Jean (dernière édition en date)
  - Des épingles de sûreté
  - Des pansements sous emballage individuel, des pansements de grandes dimensions, des bandages
  - De la gaze stérile (en compresses et en rouleaux)

- Encourager les travailleurs à déclarer toutes les maladies et toutes les coupures et plaies importantes et à prendre les mesures qui s'imposent.

Conseils d'ordre général

- Si vous craignez que des aliments aient été contaminés par un travailleur blessé ou malade, demandez conseil sur la meilleure conduite à tenir (p. ex. rappel, nettoyage et assainissement, ou options d'élimination des aliments).

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Dans les cas où la Loi le prescrit, un employeur peut autoriser un travailleur à travailler seulement si celui-ci a subi les examens médicaux ou les tests prescrits ou s'il a passé les radiographies prescrites et qu'il a été jugé physiquement apte à travailler dans le lieu de travail en question (*Loi sur la santé et la sécurité au travail* (1990), chap. O. 1, art. 26) [voir le Règl. de l'Ont. 414/05 visant les exploitations agricoles, version du 30 juin 2006]. L'employeur ne peut contraindre un travailleur à participer à un programme de surveillance médicale si celui-ci s'y refuse (LSST, par. 28(3)).

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande à voir :

✓ que les trousses de premiers soins sont bien garnies et que les travailleurs peuvent les trouver facilement

✓ que vous avez des fiches de pratiques sur la conduite à tenir en cas de blessures ou de maladies

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions sur les blessures et les plaies des travailleurs à la ferme. En général, on trouve les exigences de cette sorte dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel.*

- Les alinéas 13(7)a) et b) du Règlement 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* exigent que les personnes qui traient les animaux ou qui manipulent le matériel de traite soient en bonne santé et exemptes de toute maladie transmissible telle qu'elle est définie par la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et ses règlements.

- Les articles 8 à 11 du Règlement 1101 de la *Loi de 1997 sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents du travail* (R.R.O. 1990) énoncent les exigences ayant trait aux premiers soins. Ils prescrivent le contenu minimum des mallettes de premiers soins et exigent de l'employeur qu'il désigne la personne responsable des postes de premiers soins.

NOTES

BÂTIMENTS AGRICOLES ET ACCÈS

Sommaire de cette section

2.1 Entretien des installations 53
2.2 Systèmes de drainage et d'égout 56
2.3 Toilettes et lavabos 58
2.4 Lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles 61
2.5 Accès 65

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les offices de protection de la nature, L.R.O. 1990, chap. C. 27

Loi sur le drainage, L.R.O., chap. D. 17

Règlement sur la gestion des éléments nutritifs (Règl. de l'Ont. 267/03) de la Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs

Règlement 761 (R.R.O. 1990), par. 9(1) et par. 12(1) et (2) (en anglais seulement), de la Loi sur le lait

DOCUMENTATION UTILE DU MAAARO

Faites un tour à la page « Génie » du site Web du MAAARO. Vous y trouverez de la documentation sur :

- Les structures et le matériel pour les élevages et les cultures
- Les possibilités en matière de conservation et de production d'énergie
- L'intendance des ressources rurales

ENTRETIEN DES INSTALLATIONS

La salubrité des aliments à la ferme peut être compromise si les bâtiments, les cours, les structures et les agencements internes ne sont pas adaptés à leur usage, sont mal entretenus ou en mauvais état.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Tous les bâtiments agricoles.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Veiller à ce que les bâtiments, les cours, les structures et les agencements internes soient bien conçus et bien construits, gardés en bon état, adaptés à l'usage qui en est fait et faciles à nettoyer et à entretenir.

COMMENT LE FAIRE

Bâtiments et cours

- Veiller à garder les bâtiments et les structures en bon état pour qu'ils ne créent pas de danger près des aliments ou des surfaces de contact alimentaire.
- Faire toutes les réparations qui s'imposent dans les bâtiments en prenant soin de ne pas compromettre la salubrité des aliments qui s'y trouvent.
- Prévoir l'exécution des travaux d'entretien des abords (p. ex. tondre l'herbe, désherber) et désigner les lieux réservés à l'entreposage de l'équipement et autres articles.

Structures et agencements internes

- Veiller à ce que les surfaces des murs, des cloisons et des planchers ne contiennent pas de substances toxiques pouvant se retrouver dans les aliments (p. ex. peintures au plomb).
- S'il y a lieu, faire en sorte que les murs et les cloisons aient une surface lisse qui n'absorbe pas l'humidité et qui se lave facilement.
- Veiller à ce que la construction des planchers facilite l'évacuation des eaux et le nettoyage.
- Assurer le bon fonctionnement des systèmes de ventilation pour évacuer l'excès de chaleur, d'humidité, de vapeurs, de poussières et de condensation.
- Utiliser des ampoules incassables ou des protège-lampes dans les aires qui contiennent des aliments ou des matériaux d'emballage pour prévenir la contamination par du verre brisé.

LE SAVIEZ-VOUS?

En 2007, des dioxines (créosote et pentachlorophénol) ont été détectées dans du lait. Après enquête, on a découvert que ce lait provenait de deux fermes laitières de la Colombie-Britannique qui avaient des silos-couloirs construits avec du bois traité sous pression. Les dioxines contenues dans le bois traité avaient contaminé par suintement les fourrages servis aux vaches laitières.

MODÈLE DE REGISTRE

Si vous devez tenir un registre des inspections mensuelles, vous pouvez vous inspirer du modèle qui se trouve au chapitre **Outils de formation et de soutien** (voir la formule 2A).

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Les bâtiments agricoles et les installations septiques doivent être conformes aux dispositions de la *Loi de 1992 sur le code du bâtiment* (L.O. 1992, chap. 23) et du Code national de construction des bâtiments agricoles (1995) de la Commission canadienne des codes du bâtiment

Suite à la page 55

Conseils d'ordre général

- Effectuer des inspections visuelles régulières des bâtiments et des cours.
- Envisager l'installation de systèmes de secours ou de relais (p. ex. groupes électrogènes) pour réduire les perturbations causées par des circonstances incontrôlables.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à examiner vos documents sur l'entretien des installations. Il se pourrait aussi qu'il demande à voir les relevés des inspections mensuelles de l'extérieur et de l'intérieur des bâtiments et à y trouver les renseignements suivants :

- la date des inspections
- quand un danger est détecté, sa description
- les détails sur les réparations et leur date d'achèvement

✓ à observer les bâtiments ou, dans certains cas, à voir les plans de leur aménagement intérieur

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence directe sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions visant les unités de production et leurs abords. En général, les exigences de cette sorte sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires ou sur les postes de classement des œufs; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel. À noter que les organismes de commercialisation de certaines denrées peuvent spécifier leurs propres exigences relativement aux installations de production chez leurs producteurs membres.*
- Néanmoins, un certain nombre de lois sur les bâtiments, dont les bâtiments agricoles, contiennent des dispositions sur l'emplacement des constructions et les activités exercées sur un bien-fonds donné qui peuvent avoir une influence indirecte sur la salubrité des aliments.
- Si la ferme ou un de ses bâtiments est situé dans un terrain inondable ou traversé par un cours d'eau, communiquez avec l'office local de protection de la nature pour connaître les exigences prescrites par la *Loi sur les offices de protection de la nature*, L.R.O. 1990, chap. C. 27, et son règlement d'application. Les plans de drainage doivent être conformes à la *Loi sur le drainage*, L.R.O., chap. D. 17, et à son règlement.

et de prévention des incendies (CCCBPI). Cependant, le *Code du bâtiment* de l'Ontario (Règl. de l'Ont. 403/97, en anglais seulement) prévoit certaines exceptions (voir le sous-alinéa 2.1.1.5 visant les bâtiments agricoles).

Les activités agricoles ou les plans de construction peuvent également tomber dans le champ de la *Loi sur l'aménagement du territoire* et d'autres lois régissant des régions déterminées, comme la *Loi sur la planification et l'aménagement de l'escarpement du Niagara*. La *Loi sur l'aménagement du territoire* (L.R.O. 1990, chap. P. 11) prescrit l'éloignement minimal des structures par rapport aux cours d'eau ou aux plans d'eau; l'article 3 protège les terres humides. Renseignez-vous auprès des inspecteurs des bâtiments de votre localité sur ces exigences et sur les règlements municipaux qui pourraient s'appliquer dans votre secteur géographique. Consultez les règlements municipaux locaux pour déterminer les exigences en matière de distances de séparation et autres.

- Si vous construisez une nouvelle structure ou si vous agrandissez une structure existante pour y loger des animaux d'élevage, il se peut que vous deviez vous conformer à une stratégie de gestion des éléments nutritifs comme le prévoit le Règlement sur la gestion des éléments nutritifs (Règl. de l'Ont. 267/03). Voir la rubrique **6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles** qui traite plus en détail de l'emplacement des structures de fumier à la ferme.

- Aux termes de l'article 9 du Règl. 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait*, chaque producteur est tenu de garder tous les bâtiments ou locaux où il loge et trait des animaux en bon état de propreté et d'hygiène; aussi exempts que possible de mouches et autres insectes, ainsi que de poussière; bien éclairés et suffisamment aérés pour empêcher les odeurs de se communiquer au lait ou à la crème. Aux termes des paragraphes 9(1) et 12(1) et (2) de ce même règlement, il faut que la laiterie soit : contiguë ou adjacente aux bâtiments où a lieu la traite des animaux; située à un endroit qui est bien drainé et protégé contre la contamination; accessible au camion-citerne du ramasseur de lait, avec une aire raisonnablement plane pour le stationnement du camion-citerne pendant le pompage du lait.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Code du bâtiment (Règl. de l'Ont. 403/97), en anglais seulement

Loi sur la protection de l'environnement, L.R.O. 1990, chap. E. 19, par. 6(1), art. 13, art. 15, par. 92(1)

Règlement 761 (en anglais seulement), art. 9 et 12, R.R.O. 1990, de la Loi sur le lait

DOCUMENTATION UTILE DU MAAARO

Soins et entretien d'une installation septique rurale – Fiche technique nº 93-082

Les déversements de fumier et d'autres matières agricoles

À la page « Drainage » du site Web du MAAARO, vous trouverez d'autres ressources plus détaillées.

LE SAVIEZ-VOUS?

En cas de déversement accidentel, la loi exige que vous appeliez immédiatement le Centre d'intervention en cas de déversement, au 1 800 268-6060, ainsi que votre municipalité locale.

SYSTÈMES DE DRAINAGE ET D'ÉGOUT

Une ferme qui n'est pas équipée de systèmes convenables de drainage des eaux et d'évacuation des déchets liquides s'expose à des risques de contamination des aliments, des surfaces de contact alimentaire, des intrants, des aires de logement et des approvisionnements en eau.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Veiller à ce que les installations et les cours aient des systèmes de drainage et d'évacuation des déchets liquides qui sont conçus et entretenus de manière à prévenir tout risque de contamination.

COMMENT LE FAIRE

- Protéger les cours et les installations extérieures contre l'inondation en les entourant de dispositifs de protection (p. ex. digues, drains et fossés).
- Aménager les installations de manière qu'elles se drainent facilement (p. ex. sols en légère pente vers les drains).
- Penser aux facteurs suivants au moment de concevoir et de construire les systèmes de drainage et d'évacuation des déchets liquides :
  - L'emplacement du système de drainage (p. ex. sa distance par rapport aux sources d'eau)
  - La protection des canalisations contre le gel en hiver
  - La quantité de déchets liquides qui est produite par les systèmes de production
- Penser à installer des dispositifs anti-retour pour empêcher les eaux usées de refluer.
- Entretenir les systèmes de drainage et d'évacuation des déchets liquides (p. ex. vidanger les fosses septiques quand elles sont presque pleines).

Conseils d'ordre général

- Penser à la conduite à tenir en cas de circonstances imprévues, comme une inondation ou un gel intense, qui créent un danger pour la sécurité des aliments.

LE SAVIEZ-VOUS?

En mai 2001, la Colombie-Britannique a connu une éclosion d'intoxications alimentaires. On a découvert que la cause en était l'eau d'un puits qu'un producteur d'épinards avait utilisée pour irriguer et laver ses légumes et qui avait été contaminée par le système d'égout de la ferme.

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence directe sur la salubrité des aliments contiennent rarement des exigences relatives aux systèmes de drainage interne et d'égout. En général, les exigences de cette sorte sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel.*

- Les installations septiques doivent être conformes au *Code du bâtiment*, Règl. de l'Ont. 403/97.

- À noter qu'il est illégal de laisser des contaminants se déverser dans l'eau, par exemple, par l'intermédiaire d'un caniveau de drainage ou à cause d'un déversement accidentel. Le paragraphe 6(1) de la *Loi sur la protection de l'environnement*, L.R.O. 1990, chap. E. 19, interdit le rejet de tout contaminant dans l'environnement naturel en quantités dépassant celles qui sont prescrites par le Règlement. Il est obligatoire d'aviser le ministre, sans délai, quand un rejet de cette sorte s'est produit ou quand un rejet cause ou causera probablement des conséquences préjudiciables, ou quand des polluants ont été déversés (art. 13, art. 15, par. 92(1)).

- L'article 9 du Règlement 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* exige que les sols et les quais des étables et des salles de traite aient une pente suffisante en direction des drains de sol, que les drains soient couverts d'une grille et qu'ils soient de dimensions suffisantes pour recueillir et évacuer tous les liquides s'écoulant de la salle de traite. L'article 12 du Règlement 761 exige qu'il y ait au minimum un drain de sol. Ce drain doit : être conçu de manière à pouvoir être gardé propre; être situé à au moins 60 centimètres du robinet de chaque réservoir à lait réfrigérant (« tank à lait »); avoir au moins 10 centimètres de diamètre; pouvoir recueillir et acheminer les liquides s'écoulant sur le sol d'une manière approuvée par le directeur chargé d'appliquer la Loi.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur la protection et la promotion de la santé; Règlement 562 sur les dépôts d'aliments (Food Premises Regulations, en anglais seulement), R.R.O. 1990, art. 3, al. 20(1)b) et c) et art. 68-82

TOILETTES ET LAVABOS

S'ils n'ont pas à leur disposition des lavabos et des toilettes qui sont propres, pourvus des fournitures nécessaires et en parfait état de fonctionnement, les travailleurs, les visiteurs et les clients peuvent être une source de contamination.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes qui produisent du lait, des œufs, du miel, des fruits ou des légumes. La pratique ne vise pas les installations à usage d'habitation.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Faire en sorte que les travailleurs, les visiteurs et les clients aient facilement accès à des lavabos et à des toilettes propres, bien approvisionnés et fonctionnant correctement.

COMMENT LE FAIRE

Nombre de lavabos et de toilettes

- Le nombre de lavabos et de toilettes que doit avoir une exploitation est fonction :
  - du nombre de travailleurs
  - de la capacité de l'installation sanitaire (dans le cas des toilettes portatives)
- Prendre pour règle de base qu'il faut 1 toilette pour 25 travailleurs.
- Envisager l'emploi de toilettes et de lavabos portatifs si des installations permanentes ne sont pas disponibles et qu'il n'est pas envisageable d'en installer.

Emplacement

- Installer des toilettes et des lavabos, en nombre suffisant, à des endroits où ils seront faciles d'accès (moins de 400 mètres du lieu de travail ou autre distance permise par la topographie de la ferme), mais où ils ne risquent pas de contaminer les aliments (p. ex. loin d'une source d'eau ou des aires de récolte, de manipulation, d'entreposage, d'emballage ou d'expédition).

Entretien

- Faire en sorte que les lavabos et les toilettes soient bien conçus et construits, bien entretenus et aérés, et tenus propres. Pour plus de détails, voir les rubriques **5.1 Nettoyage et assainissement et 2.2 Systèmes de drainage et d'égout**, de ce manuel.

LE SAVIEZ-VOUS?

Il est tout aussi important, pour la salubrité des aliments à la ferme, de fournir des lavabos et des toilettes qui sont propres et faciles d'accès que de former les travailleurs aux bonnes techniques de lavage des mains.

EN CAS D'URGENCE

Préparer une liste des entreprises de plomberie et/ou de sanitaires qui louent des lavabos et des toilettes, pour le cas où vous devriez réparer ou remplacer ces installations de toute urgence.

- Veiller à ce que les lavabos et les toilettes soient bien pourvus en savon, eau potable, lotions ou serviettes assainissantes, papier toilette et serviettes à usage unique. Les inspecter fréquemment pour s'en assurer.
- Fournir des poubelles robustes et lavables. Ramasser et évacuer les déchets régulièrement pour qu'ils ne deviennent pas une source de contamination.
- Pendant l'entretien des installations sanitaires, faire attention que les eaux usées ne s'écoulent pas sur un champ ou dans une source d'eau.
- Prévoir la marche à suivre en cas de déversement des « eaux noires » d'une toilette portative, pour prévenir la contamination croisée des aliments ou des aires de production.

REGISTRES À TENIR

- Registre de nettoyage des toilettes et des lavabos (voir le modèle fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 2B).

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille observer :

✓ qu'il y a des toilettes et des lavabos en nombre suffisant

✓ que les toilettes et les lavabos portatifs sont faciles d'accès et ne posent pas un risque de contamination

✓ que les toilettes et les lavabos sont bien approvisionnés et propres

✓ en outre, il se peut qu'il veuille examiner le registre de nettoyage des toilettes et des lavabos

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des exigences sur les installations sanitaires (toilettes et lavabos) à fournir sur les lieux de production. En général, les exigences de cette sorte sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires ou sur les postes de classement des œufs; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel.*

- Le Règlement 562 sur les dépôts d'aliments (R.R.O. 1990), pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, énonce les critères auxquels doivent répondre les aires et les locaux où se trouvent les toilettes et les lave-mains (lavabos). Cependant, l'article 3 du Règlement 562 soustrait aux exigences visées aux alinéas 20(1)b) et c) et aux articles 68-82 les fermes qui vendent seulement du miel, du sirop d'érable ou des fruits, des légumes ou des céréales non transformés qu'elles produisent, si elles remplissent les conditions suivantes :

  a) elles utilisent seulement des articles à usage unique;
  b) elles fournissent aux employés, pour leur hygiène personnelle, des lingettes humides pour les mains, à usage unique, emballées individuellement par le fabricant;
  c) si elles ont une aire où des boissons ou repas sont servis, celle-ci ne mesure pas plus de 56 mètres carrés.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; Règlement 761 (R.R.O. 1990), en anglais seulement, par. 9(1) et (3), art. 10, par. 11(2), art. 12, par. 23(6)

Loi sur les aliments et drogues (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27; Règlement sur les aliments et drogues, Titre 15

Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments (Ontario)

Loi sur les produits antiparasitaires (Canada), L.R.C., chap. P-9, art. 4; Règlement sur les produits antiparasitaires, C.R.C., chap. 1253, par. 45(1)

Loi sur les pesticides, L.R.O. 1990, chap. P.11; Règlement 914, R.R.O. 1990 (en anglais seulement) par. 22(2)

LUTTE CONTRE LES PARASITES DANS LES BÂTIMENTS AGRICOLES

Les parasites et la vermine qui habitent dans les bâtiments agricoles peuvent causer une contamination.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les bâtiments agricoles.

Exemples de parasites : Rongeurs, insectes, mouches et animaux sauvages.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Éliminer les parasites et la vermine dans les bâtiments agricoles.

COMMENT LE FAIRE

Vous pouvez soit établir des pratiques de lutte contre les parasites pour votre exploitation, soit faire exécuter ce travail par un entrepreneur.

Dépistage des parasites

- Rechercher les indices de la présence de parasites, dont les crottes, les endroits qui peuvent leur servir de nids et de garde-manger, des galeries, des traces de grignotage, des sons et des odeurs.
- Scruter les bâtiments à la recherche des endroits par où les parasites peuvent entrer.

Éliminer ce qui sert ou pourrait servir d'habitats aux parasites

- Réduire ou éliminer les voies d'entrées possibles :
  - Boucher les lézardes, brèches et autres espaces autour des fondations, des murs, des cadres de porte et sous les portes.
  - Poser des grillages sur les évents, les avant-toits et les fenêtres.
  - Réparer les fenêtres, les toits, les murs et les revêtements de mur qui sont brisés.

- Éliminer les endroits propices à la reproduction et à la nidification :
  - Décourager les oiseaux de couver en posant des piquants de porc-épic, des filets fins ou autre matériau de ce genre.
  - Enlever tous les détritus, mauvaises herbes et autre végétation, sur un périmètre de 30–45 cm (12–18 po) autour des bâtiments pour empêcher les parasites de s'y cacher, de s'y reposer ou de nidifier.

LE SAVIEZ-VOUS?

Les chats peuvent causer une contamination croisée en répandant des organismes pathogènes et en communiquant des maladies comme la toxoplasmose aux animaux d'élevage. Par conséquent, si on garde des chats sur la ferme pour lutter contre les rongeurs, on doit les empêcher d'entrer dans les aires d'entreposage et de manipulation des aliments du bétail et des denrées alimentaires, et dans les bâtiments où des animaux ou des volailles sont élevés en claustration.

- Réduire les sources de nourriture et d'eau :

  - Réparer les robinets et les tuyaux qui fuient et aménager un bon système de drainage pour éviter la stagnation de l'eau à l'intérieur ou autour des bâtiments.
  - Placer tout ce qui peut servir de nourriture aux parasites, comme les céréales, les aliments pour le bétail, les fruits ou les légumes, dans des locaux qui leur sont inaccessibles. Pour plus de détails à ce sujet, voir la rubrique **6.2 Entreposage – Général** dans ce manuel.
  - Ramasser tout produit qui a été répandu sur le sol, comme les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, que les parasites peuvent manger.
  - Garder les poubelles fermées par un couvercle ou les placer à l'écart de l'installation pour en limiter l'accès par les parasites.
  - Ramasser et évacuer aussi rapidement que possible les poubelles, déchets organiques et/ou cadavres d'animaux pour ne pas laisser les parasites s'en nourrir. Pour plus de détails, voir la rubrique **6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles**.

Dispositifs de lutte physique

- Choisir les dispositifs de lutte physique qui conviennent au parasite à éliminer (p. ex. pièges à palette, plaquettes collantes, attrape-mouches, etc.) et les utiliser selon le mode d'emploi.

- Éviter de suspendre des plaquettes ou des attrape-mouches enduits de colle directement au-dessus des aliments ou des matériaux d'emballage.

- Placer les pièges lumineux loin des aliments non emballés ou des matériaux d'emballage.

- Contrôler les dispositifs pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Si vous utilisez des appâts (chimiques ou autres), les renouveler régulièrement.

Dispositifs de lutte chimique

- Pour limiter le risque de contamination croisée, utiliser les moyens de lutte chimique seulement en dernier recours.

- Utiliser seulement des produits homologués.

- Choisir le produit chimique approprié (p. ex. poudre, liquide, pastilles) en fonction du parasite à éliminer.

- Mélanger et utiliser le produit selon le mode d'emploi spécifique au parasite visé.

- Placer les produits de lutte chimiques loin de tout endroit où ils pourraient causer la contamination croisée des aliments ou des matériaux d'emballage.

- Inscrire clairement les mises en garde appropriées sur tous les contenants et tous les pièges renfermant des produits chimiques.

LE SAVIEZ-VOUS?

En Ontario, le producteur qui veut acheter des pesticides de catégorie 1, 2 et 5 est tenu d'obtenir le certificat délivré à l'issue du Cours sur l'utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur. Pour déterminer si un pesticide donné appartient à une de ces catégories, visitez le site Web du Comité consultatif sur les pesticides de l'Ontario.

Pour obtenir une licence, vous devez avoir suivi avec succès les cours du Programme ontarien de formation sur les pesticides. Pour en savoir plus à ce sujet, communiquer avec :

Université de Guelph
Campus de Ridgetown
1 800 652-8573

- Conseil : dessiner un plan de la ferme pour se rappeler les endroits où on a déposé des produits chimiques.

Ramassage et élimination des parasites

- Prendre les précautions d'usage, par exemple, enfiler des gants, pour éviter de manipuler à mains nues les parasites, vivants ou morts, de même que les pièges utilisés. Éliminer les cadavres de façon qu'ils ne causent pas d'autre contamination.

Contrôle des pratiques de lutte contre les parasites

- Faire le point à intervalles réguliers sur les pratiques de lutte contre les parasites en observant si leur population a diminué ou a disparu. Au besoin, rectifier ou raffiner les pratiques.

REGISTRES À TENIR

- Registre de lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles (voir le modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 2C) ou votre propre registre. Y noter :

  - la date
  - le nom des produits chimiques ou des types de dispositifs utilisés
  - les observations faites (p. ex. état des pièges, captures) et les mesures prises
  - les initiales du travailleur/destructeur de parasites

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ les registres sur la lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des exigences précises sur l'application d'un programme de lutte contre les parasites. Par exemple, les lois sur les mauvaises herbes nuisibles n'abordent pas la question de la salubrité des aliments. En général, les exigences concernant la lutte contre les parasites sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et d'autres denrées alimentaires; ces lois contiennent de nombreuses dispositions ayant pour objet de prévenir les habitats des rongeurs et des autres animaux indésirables, et d'autres mesures visant à éviter que les méthodes de lutte contaminent les aliments.*

- Le Règlement 761 de la *Loi sur le lait*, R.R.O. 1990, énonce plusieurs obligations : les bâtiments de stabulation ou de traite des animaux doivent être gardés aussi exempts que possible de mouches et autres insectes; des moustiquaires doivent être posées sur les ouvertures de la laiterie;

seuls des animaux d'espèces bovines ou caprines peuvent entrer dans les bâtiments de stabulation ou de traite des animaux; aucun animal ni volatile d'aucune sorte ne peut rentrer dans la laiterie (voir les paragraphes 9(1) et (3), et les articles 10 et 12 du Règlement 761). Les installations de fumier doivent être conçues et gérées de manière à limiter le plus possible les ruissellements et la reproduction des mouches. Les paragraphes 11 (2) et 23(6) exigent que tous les robinets du réservoir à lait d'une laiterie de ferme soient protégés convenablement contre le gouttage, la poussière, l'huile, les insectes et autres choses susceptibles de contaminer le lait dans le réservoir. Voir aussi la rubrique **5.1 Nettoyage et assainissement** qui traite des autres exigences réglementaires adoptées en application de la *Loi sur le lait*.

- Sont uniquement autorisés, sur une ferme, les produits antiparasitaires qui ont été approuvés pour emploi en agriculture, qui ont été homologués conformément aux diverses lois fédérales et provinciales, par exemple, la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), L.R.C. chap. P-9, et la *Loi sur les pesticides*, L.R.O. 1990, chap. P. 11, qui n'ont pas été interdits par ces lois ou règlements et qui sont vendus en conformité avec ces lois.

- Les produits antiparasitaires ne doivent pas être une source de contamination des aliments énumérés au Titre 15 du Règlement sur les aliments et drogues, pris en application de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27. Selon le Règlement sur les viandes de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, les animaux destinés à la production de denrées alimentaires sont dits contaminés, par définition, si on les a exposés à une substance non autorisée par la *Loi sur la protection de l'environnement*, 1999 (Canada), la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) ou la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), ou s'ils ont été exposés, par traitement ou par un autre moyen, à une substance autorisée mais à une dose supérieure à ce qui est prescrit par ces mêmes lois.

- L'étiquette apposée sur un produit antiparasitaire est un document qui a force de loi. Elle énonce les restrictions s'appliquant à l'emploi du produit. Le paragraphe 45(1) du Règlement sur les produits antiparasitaires, C.R.C., chap. 1253, interdit l'utilisation d'un produit antiparasitaire d'une manière qui ne correspond pas au mode d'emploi ni aux limitations figurant sur l'étiquette; le paragraphe 45(2) interdit d'utiliser un produit antiparasitaire qui a été importé par l'utilisateur pour son propre usage d'une manière qui ne correspond pas aux conditions énoncées sur la déclaration de l'importateur concernant ce produit. De la même façon, le paragraphe 22(2) du Règlement 914 (R.R.O. 1990) pris en application de la *Loi sur les pesticides* (L.R.O. 1990, chap. P.11, spécifie que nul ne doit utiliser un produit de lutte contre les parasites à moins que cette utilisation ne soit conforme au mode d'emploi figurant sur l'étiquette du produit ou aux dispositions de ce Règlement.

- Aux termes de l'article 4 de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, L.R.C., chap. P-9, il est interdit de fabriquer, stocker, présenter, distribuer ou utiliser un produit antiparasitaire dans des conditions dangereuses ou contraires aux dispositions du règlement. La Loi peut interdire l'emploi de certains pesticides dans certaines circonstances particulières.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; Règl. 761 (R.R.O. 1990), art. 4, art. 10, par. 12(5)

ACCÈS

Si les visiteurs, les travailleurs, les animaux de ferme et les animaux sauvages peuvent entrer et déambuler librement dans la ferme, les aliments sont à risque de devenir contaminés et ce, de plusieurs façons.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Limiter ou gérer l'accès à la ferme ou aux différentes parties de la ferme pour réduire la contamination.

COMMENT LE FAIRE

Limiter l'accès par les visiteurs

- Déterminer les zones où les personnes étrangères à l'exploitation ne peuvent entrer.

- Poser des panneaux « Entrée interdite » ou empêcher l'accès aux bâtiments, par exemple en tenant les portes à clé.

Établir les pratiques en matière d'accès par les visiteurs

- Mettre en place les pratiques à respecter par les visiteurs, comme les fournisseurs de services ou de matériel agricoles ou les groupes d'agrotouristes. Exemples de pratiques :

  - Demander aux visiteurs de porter des vêtements et des chaussures propres
  - Utiliser des mesures préventives (p. ex. bottes jetables, combinaisons, lave-bottes ou pédiluves)
  - Désigner les zones de stationnement ou de chargement/déchargement
  - Désigner les circuits que les véhicules et les visiteurs doivent suivre sur la ferme
  - Tenir un registre des visiteurs

Protéger les sources d'eau et de nourriture

- Si nécessaire, limiter l'accès aux sources d'eau par le bétail et les animaux de la faune en utilisant des barrières physiques, comme des clôtures, ou des effaroucheurs sonores (détonateurs, etc.).

- Vidanger et nettoyer les abreuvoirs régulièrement pour enlever le fumier du bétail et les fientes d'oiseaux.

- Éviter qu'il reste des aliments dans les mangeoires et ramasser les aliments répandus sur le sol qui peuvent attirer les animaux sauvages.

LE SAVIEZ-VOUS?

À l'automne de 2006, plus de 200 personnes aux États-Unis et au Canada sont tombées gravement malades après avoir mangé des épinards crus de Californie contaminés par la bactérie *E. coli* O157:H7. Bien que l'on n'ait toujours pas compris quelle voie la contamination avait empruntée, les enquêteurs ont trouvé chez le producteur d'épinards un agent pathogène dans des échantillons d'excréments de bétail et d'animaux sauvages, dans le sol et dans l'eau. Ce même agent pathogène avait été trouvé chez les personnes malades et sur les épinards. Les bovins des environs de la ferme avaient accès aux points d'eau qui ont probablement servi à irriguer les épinards. Des animaux sauvages (cochons retournés à l'état sauvage) avaient également accès aux champs d'épinards.

Réduire la propagation de la maladie

- Mettre en œuvre les mesures préventives pour réduire la propagation des maladies chez les animaux d'élevage et les volailles. Par exemple :

  - Placer si possible en quarantaine ou en isolement les nouveaux arrivants
  - Pratiquer le mode d'élevage en bande unique (« tout-plein, tout-vide ») ou échelonné « animaux sevrés/animaux à l'engrais/animaux en finition »
  - Faire en sorte que la circulation des travailleurs et des animaux se fasse des aires à haut risque aux aires à faible risque
  - Faire observer des mesures sanitaires au passage entre les aires à haut risque et les aires à moindre risque

MODÈLE DE REGISTRE

Si vous devez tenir un registre des visiteurs, vous en trouverez un modèle au chapitre **Outils de formation et de soutien** (voir la formule 2D).

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à observer les zones d'accès restreint et les panneaux d'interdiction appropriés

✓ à examiner, le cas échéant, les pratiques régissant l'accès des visiteurs et/ou le registre des visiteurs

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Un certain nombre de lois régissent la biosécurité et la lutte contre les maladies en production agricole, mais peu ont une incidence directe sur la salubrité des aliments. Cette section concerne seulement la lutte contre les maladies qui peuvent être propagées aux humains par la consommation des aliments. De nombreuses maladies animales et végétales sont visées par des règlements ayant pour objet de prévenir leur propagation à d'autres animaux et à d'autres plantes, mais n'ont pas d'incidence sur la salubrité des aliments à l'égard des humains.*

- Le Règlement 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* contient des dispositions sur la biosécurité :

  - article 4 : il est interdit de laisser un animal infecté ou atteint d'une maladie qui altère la qualité du lait ou de la crème toucher les animaux dont on tire du lait ou de la crème destinés à la vente ou de loger cet animal dans les lieux utilisés pour la production, la manipulation, l'entreposage ou le transport du lait ou de la crème.

  - article 10 : il est interdit de laisser des animaux appartenant à des espèces autres que bovines ou caprines entrer dans une partie d'un bâtiment agricole servant à loger ou à traire des animaux.

  - paragraphe 12(5) : il est interdit de laisser un animal ou un volatile, de quelque espèce que ce soit, entrer dans une laiterie de ferme.

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Dans la mesure où un risque existant sur le lieu de travail est également associé à un risque de maladie, il faut en informer les travailleurs et leur donner la formation qui s'impose. Voir l'article 26 de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* (1990) (chap. O. 1) [voir aussi le Règl. de l'Ont. 414/05 Farming Operations (en anglais seulement) (Directives à l'intention des exploitations agricoles, 30 juin 2006]. La partie III de ces nouvelles directives (Manutention des gros animaux) recommande que les travailleurs qui sont au contact d'animaux : portent un équipement de protection individuelle approprié; soient avertis du fait que les animaux peuvent porter des maladies transmissibles; soient formés aux précautions à prendre pour prévenir la transmission de ces maladies à eux-mêmes et aux autres animaux.

LÉGISLATION DONT IL FAUT TENIR COMPTE

- Vérifier que les animaux arrivant sur la ferme ne sont pas interdits par les règlements sur la biosécurité qui interdisent ou limitent l'importation de certains animaux sur pied, en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada), 1990, chap. 21, et de ses règlements. Par exemple, ces règlements interdisent l'importation de certains animaux ou imposent des conditions restrictives et des mesures de quarantaine; ils interdisent notamment l'importation des bovins provenant de pays qui ne sont pas exempts d'ESB, des abeilles domestiques et certains autres animaux.

- Aux termes des articles 5 et 6 de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada), 1990, chap. 21, le propriétaire d'un animal ou la personne qui a la possession, la responsabilité ou la charge des soins d'un animal est tenue de « déclarer sans délai au plus proche vétérinaire-inspecteur la présence d'une maladie déclarable ou d'une substance toxique chez l'animal ou dans son milieu de vie, de même que tout fait indicatif à cet égard » et de prendre les prélèvements requis le cas échéant. L'article 7 de cette Loi exige que, dans les cas où existent « une maladie ou une substance toxique susceptibles de contaminer les animaux », le propriétaire de l'animal ou la personne qui en a la possession, la responsabilité ou la charge des soins affiche, à l'entrée du bâtiment ou de l'enclos où il se trouve, un avis qui en interdit l'accès sans leur permission. Il est en outre interdit de garder, ou de mener ou laisser paître [cet animal] sur tout terrain qui n'est pas à l'écart ou clôturé, de le mener au marché, à une foire ou en tout autre lieu; de le vendre ou d'en transférer la propriété sans obtenir au préalable un permis délivré par l'inspecteur ou l'agent d'exécution de la Loi [art. 9 –11]. Le Règlement sur les maladies déclarables, DORS/91-2, contient la liste des maladies qu'il est interdit de cacher et qu'il est obligatoire de déclarer.

- Voir aussi la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, L.R.O. 1990, chap. H.7, art. 17 et la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C., chap. F-27, art. 4.

NOTES

MATÉRIEL

Sommaire de cette section

3.1 Entretien et étalonnage du matériel 69
3.2 Conception, construction et installation du matériel 71

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; Règlement 761 (R.R.O. 1990), par. 5 (2), par. 13(2), (3), art. 16

ENTRETIEN ET ÉTALONNAGE DU MATÉRIEL

On crée un risque de contamination des denrées alimentaires, du bétail ou des volailles, si l'on n'applique pas un calendrier régulier des travaux d'entretien et d'étalonnage du matériel de production.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Pour protéger la salubrité des aliments, du bétail et des volailles, il faut exécuter les travaux d'entretien, de réglage et d'étalonnage du matériel à la fréquence requise et selon les spécifications du fabricant du matériel.

LES AVANTAGES DE L'ENTRETIEN ET DE L'ÉTALONNAGE

Outre la protection de la salubrité des aliments, l'entretien et l'étalonnage du matériel permettent :

- de maximiser l'efficacité de la production
- de réduire les coûts occasionnés par les réparations imprévues, le remplacement de pièces et les temps d'immobilisation du matériel

COMMENT LE FAIRE

- Identifier le matériel de production qui est crucial pour la salubrité des aliments et qu'il faut entretenir et étalonner, comme les pulvérisateurs, les épandeurs de fumier, les appareils de pesage, les remorques-mélangeuses, les distributeurs-doseurs, les injecteurs de médicaments, les réfrigérateurs, les unités de refroidissement et les appareils de contrôle de la température.
- Étalonner chaque appareil à la fréquence recommandée par le fabricant pour s'assurer de la justesse de ses mesurages.
- Effectuer les travaux d'entretien recommandés dans le manuel du fabricant, par exemple, graisser avec les lubrifiants appropriés, changer l'huile et les filtres, remplacer des pièces, resserrer des vis et retendre les courroies.
- Inspecter visuellement le matériel pour détecter d'éventuels problèmes comme les craquelures ou piqûres des surfaces, ou les fuites d'huile.
- Réparer le matériel, les caisses, les contenants et conteneurs de transport ou, sinon, les remplacer.
- Utiliser des lubrifiants, des peintures et des graisses de qualité alimentaire dans tous les cas où ces produits risquent d'entrer en contact avec des aliments qui seront consommés sans autre transformation, comme les fruits et les légumes frais, les œufs ou le lait.

Conseils d'ordre général

- Si une défaillance du matériel a causé la contamination des aliments, du bétail ou des volailles, demander conseil sur la meilleure conduite à tenir (p. ex. observance des délais d'attente, nettoyage et assainissement, ou méthodes d'élimination possibles).

COMMENT ÉTALONNE-T-ON UN THERMOMÈTRE?

Placer un thermomètre à main dans un bac rempli de glace et d'eau froide. Après quelques minutes, lire la température. S'il indique 0 °C, le thermomètre est juste (il est bien étalonné). S'il indique autre chose, coller sur le thermomètre une étiquette indiquant le nombre de degrés dont il s'écarte de 0 °C.

Par exemple, si le thermomètre indique +0,5 °C, il faudra soustraire cette différence (0,5 °C) de tous les relevés de température :

Lecture du thermomètre A dans le bac de glace = +0,5 °C

Lecture du thermomètre A dans la chambre froide = +5,5 °C

Température réelle de la chambre froide = +5,0 °C

REGISTRES À TENIR

- Registre d'entretien et d'étalonnage du matériel (modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 3) ou votre propre registre. Y noter :

  - la date
  - l'appareil ou la machine
  - le travail exécuté
  - le motif de ce travail (p. ex. entretien prévu au calendrier, panne)
  - les initiales du travailleur

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à voir les relevés de tous les travaux d'entretien et d'étalonnage effectués sur le matériel qui est d'importance critique pour la salubrité des aliments

✓ à observer que vous utilisez uniquement des lubrifiants et des peintures approuvés de qualité alimentaire sur le matériel qui entre en contact avec les aliments

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Les dispositions des lois qui exigent la réfrigération des produits ont généralement pour but de lutter contre les maladies et de limiter le plus possible la multiplication des populations microbiennes. Le paragraphe 5(2) du Règl. 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* interdit à un producteur de vendre ou d'offrir à la vente du lait : qui n'a pas été refroidi dans un réservoir à lait à 4 °C ou moins dans les deux heures qui suivent la traite et maintenu, après ces deux premières heures, entre 1 °C et 4 °C; qui n'a pas été filtré au moyen d'un filtre approuvé à usage unique ou d'un filtre à mailles en acier inoxydable.

- Les paragraphes 13(2) et 13(3) du Règl. 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* font obligation au producteur de maintenir en bon état d'hygiène et de fonctionnement le matériel et les ustensiles utilisés pour traire, produire, manipuler et entreposer le lait ou la crème. Le Règlement exige aussi que le réservoir (« tank à lait ») qui stocke le lait à la ferme soit équipé d'une unité de réfrigération. L'article 16 spécifie les exigences relatives aux étalonnages et mesurages du thermomètre de l'unité de réfrigération et du dispositif qui agite le lait dans le réservoir.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; Règlement 761 (R.R.O. 1990) art. 12; par. 13 (4) et (5); art. 14–16; par. 18(9); art. 19–30, en anglais seulement

CONCEPTION, CONSTRUCTION ET INSTALLATION DU MATÉRIEL

S'ils ne sont pas convenablement conçus, construits et installés, le matériel et l'équipement peuvent être une source directe ou indirecte de contamination des aliments.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes qui ont du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec le lait, les œufs, le miel, les fruits ou les légumes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Pour protéger la salubrité des denrées alimentaires et la santé du bétail et des volailles, il faut exécuter les travaux d'entretien et d'étalonnage de chaque appareil ou machine aux fréquences spécifiées dans le manuel de l'utilisateur fourni par le fabricant.

COMMENT LE FAIRE

- S'assurer que le matériel et l'équipement conviennent à l'emploi prévu.
- S'assurer que le matériel et l'équipement sont conçus et installés de manière à faciliter le nettoyage, l'assainissement, l'entretien courant et les réparations.
- Au moment de concevoir, de construire ou d'installer du matériel et de l'équipement, demander aux fournisseurs de vous renseigner sur les matériaux qui sont appropriés ou consulter la liste des matériaux approuvés qui suit :
  Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés (Agence canadienne d'inspection des aliments).

Autres points à considérer

- S'assurer que les surfaces de contact alimentaire sont fabriquées avec des matières qui sont lisses et non absorbantes, pour assurer l'efficacité du lavage, du nettoyage et du séchage.
- Utiliser des matières qui ne sont pas toxiques pour les aliments. Par exemple, les substances chimiques qui se dégagent du plastique ou le plomb qui s'échappe des soudures au plomb peuvent contaminer les aliments.
- S'assurer que le matériel et l'équipement sont robustes et résistants de manière à réduire les dangers physiques (p. ex. fragments de métal qui se détachent des machines).

LE SAVIEZ-VOUS?

Certains produits chimiques utilisés pour traiter le bois (p. ex. le pentachlorophénol (PCP) et l'arséniate de cuivre chromaté) peuvent être toxiques pour les humains et peuvent contaminer les denrées alimentaires et les animaux. Par conséquent, il est déconseillé d'utiliser du bois traité pour construire l'équipement de production d'aliments.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à observer la conception, la construction et l'installation du matériel

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des exigences précises concernant la conception, la construction et l'installation du matériel de production agricole. En général, les exigences de cette sorte sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires ou sur les postes de classement des œufs; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel.*

- L'article 12 du Règl. 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* énonce les spécifications auxquelles doit répondre la laiterie de ferme, notamment en ce qui concerne : l'emplacement, l'espace, le plancher, les drains, les murs, l'éclairage, les portes, les moustiquaires, l'isolation thermique pour prévenir la condensation, la ventilation, les éviers, l'eau potable chaude et froide, le tuyau d'eau flexible, l'orifice par où passer le tuyau du ramasseur de lait, le nombre de réservoirs réfrigérants. Un producteur de lait de chèvre ne peut pas avoir plus de deux réservoirs réfrigérants à la ferme. Le paragraphe 13(4) spécifie le matériel et les produits nécessaires pour nettoyer, rincer et assainir le matériel et les ustensiles de traite. Le paragraphe 13(5) spécifie les restrictions qui s'appliquent à l'équipement et aux ustensiles de traite (p. ex. pas de surfaces rugueuses difficiles à nettoyer). Les articles 14-16, le paragraphe 18(9) et les articles 19-30 prescrivent en détail : l'emplacement de la laiterie, les matériaux et autres critères auxquels doit répondre le réservoir à lait, ainsi que les modalités d'utilisation (p. ex. les pièces du réservoir qui entrent en contact avec le lait doivent obligatoirement être en acier inoxydable). Toutes les soudures extérieures de la coque externe d'un réservoir à lait doivent être à l'épreuve de l'humidité et de la vermine (par. 22(5)).

NOTES

NOTES

EAU

Sommaire de cette section

4.1 Qualité de l'eau 75
4.2 Traitement de l'eau 80

EAU

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; Règlement 761 (R.R.O. 1990), art. 12(m), en anglais seulement

Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable, L.O. 2002, chap. 32; Normes de qualité de l'eau potable de l'Ontario, Règl. de l'Ont. 169/03

Règlement sur les réseaux non résidentiels et les réseaux résidentiels saisonniers non municipaux qui ne desservent pas des établissements désignés, Règl. de l'Ont. 252/05, art. 10

Loi sur les ressources en eau de l'Ontario, L.R.O. 1990, chap. O. 40, par. 30(1); Règlement sur les puits (Règl. de l'Ont. 903), par. 20(3), en anglais seulement

Loi sur les produits agricoles au Canada, Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., chap. 285) Partie I.1, alinéas 3.1 (4)b) et c)

QUALITÉ DE L'EAU

Une eau de mauvaise qualité peut transmettre des contaminants aux animaux d'élevage, aux volailles et aux aliments.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Réduire les dangers pour la salubrité des aliments qui sont associés à l'eau contaminée en s'assurant que l'eau est de la qualité qui convient à l'usage que l'on veut en faire.

COMMENT LE FAIRE

Évaluer la source d'eau

- La qualité de l'eau utilisée en production agricole varie selon la source :

Type de la source d'eau	Variabilité de la qualité
Cours d'eau	Très élevée
Étang alimenté par un cours d'eau, un fossé ou des ruissellements	Élevée
Lac	Moyenne
Étang alimenté par une nappe souterraine, une source ou un puits	Plutôt moyenne
Puits raccordé directement au réseau d'irrigation ou d'abreuvement des animaux	Faible
Réseau d'eau municipal	Très faible

Tableau adapté du fascicule intitulé Gestion de l'irrigation, de la série des Pratiques de gestion optimales du MAAARO (édition révisée, 2004).

Évaluer l'emploi prévu

Nettoyage et assainissement

- Utiliser de l'eau potable pour nettoyer et assainir les lavabos et les surfaces de contact alimentaire.

Productions végétales

- Pour effectuer le dernier lavage des fruits et légumes, pour les refroidir, ou pour fabriquer de la glace, utiliser de l'eau potable (conforme aux *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada*).

Normes canadiennes de qualité de l'eau :
- *E. coli* : non détecté dans 100 mL d'eau
- Coliformes totaux : non détectés dans 100 mL d'eau

Source : Santé Canada, mars 2007, *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada – Tableau sommaire*.

- Pour l'irrigation, utiliser de l'eau qui est conforme aux *Recommandations pour la qualité de l'eau en vue de protéger les utilisations de l'eau à des fins agricoles*.

Normes canadiennes applicables à l'eau d'irrigation :
- Coliformes fécaux (*E. coli*) : <100 bactéries par 100 mL d'eau
- Coliformes totaux : <1 000 bactéries par 100 mL d'eau

Source : Environnement Canada, 2005. *Recommandations pour la qualité de l'eau en vue de protéger les utilisations de l'eau à des fins agricoles*.

Productions animales

- Il n'existe pas de recommandations précises quant à la présence de microbes dans les sources d'eau d'abreuvement du bétail. Certains seuils sont cependant proposés :

  - Bactéries totales : <10 000 par 100 mL; selon certaines études, l'eau potable devrait contenir moins de 5 000 coliformes totaux par 100 mL. Source : Agriculture et Agroalimentaire, Administration du rétablissement agricole des Prairies.

- Les *Recommandations canadiennes pour la qualité des eaux* établissent les teneurs limites en métaux lourds et en pesticides dans l'eau d'abreuvement du bétail.

Analyses de la qualité de l'eau

- Prélever les échantillons d'eau au point de consommation (p. ex. au robinet, au tuyau d'irrigation), non à la source, parce que la contamination de l'eau peut se produire entre ces deux points.

- Pour dépister les coliformes totaux et les *E. coli* dans de l'eau de puits, s'adresser au bureau de santé publique local. Pour savoir où celui-ci se trouve, appeler la ligne INFO du ministère de la Santé et des Soins de longue durée au 1 866 532-3161.

- Pour dépister dans l'eau d'autres composantes ou faire analyser l'eau de sources autres qu'un puits, communiquer avec un laboratoire privé agréé. Pour obtenir la liste de ces laboratoires, appeler sans frais le Centre d'information au 1 800 565-4923.

- L'eau devrait être analysée au moins une fois par an. La fréquence des analyses d'eau dépend de la source d'eau et de l'emploi prévu.

AVEZ-VOUS DRESSÉ UN PAE?

Le plan agro-environnemental (PAE) est l'outil par excellence pour évaluer la situation d'une ferme du point de vue de la protection des sources d'eau et de la gestion des éléments nutritifs; le manuel du plan agro-environnemental contient aussi de l'information utile sur la qualité de l'eau. À ce sujet, s'adresser à l'Association pour l'amélioration des sols et des récoltes de l'Ontario au 1 800 265-9751.

RÉDUIRE LE RISQUE

La micro-irrigation ou irrigation goutte-à-goutte réduit les risques, parce qu'elle réduit de beaucoup le contact entre la partie comestible de la culture et l'eau d'irrigation.

NUMÉROS À PRENDRE EN NOTE

Centre d'information agricole (MAAARO) : 1 877 424-1300

Centre d'information du ministère de l'Environnement de l'Ontario : 1 800 565-4923

Ligne INFO du ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario : 1 866 532-3161

DOCUMENTATION UTILE DU MAAARO

Amélioration de la salubrité des aliments à la ferme par de bonnes pratiques d'irrigation – Fiche technique nº 05-060

Qualité de l'eau et performance des porcs – Fiche technique nº 91-081

La qualité de l'eau d'abreuvement pour le bétail laitier – Fiche technique nº 03-086

Localisation des puits d'eau, de gaz et de pétrole existants – Fiche technique nº 04-064

La gestion de l'eau – Fascicule de la série des Pratiques de gestion optimales

Interpréter les résultats

- Si nécessaire, demander de l'aide technique à des spécialistes de l'eau, de la santé et de l'agriculture.
- Si les résultats laissent craindre un danger pour la salubrité des aliments, cesser d'utiliser l'eau immédiatement. Il est déconseillé d'utiliser cette source d'eau tant que les traitements requis n'ont pas été appliqués et que les analyses de contrôle n'ont pas confirmé la disparition du danger.
- Si l'eau n'est pas de la qualité exigée pour l'emploi prévu, il faut soit traiter l'eau (voir la rubrique **4.2 Traitement de l'eau** dans ce manuel), soit s'approvisionner à une autre source.

Protéger les sources d'eau

- Être conscient de l'existence de sources potentielles de contamination de l'eau, comme les élevages situés en amont, les ruissellements sur les terres ou les débordements d'égouts pluviaux. Pour protéger les sources d'eau et préserver la qualité de l'eau, on peut trouver des conseils utiles dans le manuel du plan agro-environnemental (PAE) de l'Ontario et les fascicules de la série des Pratiques de gestion optimales du MAAARO. Voir les références dans « Documentation utile du MAAARO » pour plus de détails.

TERMES UTILISÉS DANS CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE

Eau potable : Eau qui peut être consommée sans risque par l'être humain, ou eau répondant à la définition d'un règlement donné.

Qualité de l'eau : Expression désignant les caractéristiques chimiques, physiques et biologiques de l'eau, habituellement en fonction de l'emploi que l'on veut en faire.

REGISTRES À TENIR

- Résultats des analyses de l'eau

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à examiner les résultats des analyses de l'eau

✓ à examiner la fréquence établie pour les analyses de l'eau

LE SAVIEZ-VOUS?

En 1996, la contamination de framboises du Guatemala par le parasite *Cyclospora* a touché presque 1 500 personnes aux États-Unis et au Canada. Les enquêteurs ont conjecturé que les framboises avaient probablement été contaminées parce qu'elles avaient été traitées, peu de temps avant la cueillette, par des insecticides et des fongicides mélangés dans une eau agricole insalubre. Après la première éclosion de maladies en 1996, d'autres éclosions se sont succédé et le nombre de producteurs de framboises du Guatemala a chuté de 85 à 3 en 2002. Le Canada, à ce jour, continue d'imposer des restrictions sur l'importation de framboises du Guatemala à cause des risques associés à la qualité de l'eau.

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois qui traitent expressément de la qualité de l'eau utilisée en production agricole sous l'angle de la salubrité des aliments sont peu nombreuses. En général, dans les réseaux d'eau privés appartenant à des particuliers, la qualité de l'eau n'est réglementée ni par le gouvernement provincial ni par le gouvernement fédéral; c'est donc à leur propriétaire que revient l'obligation de voir à ce que l'eau soit de bonne qualité. Par contre, des dispositions qui exigent le respect de normes de qualité de l'eau très précises se trouvent dans les lois sur la transformation de la viande, du poisson et d'autres produits alimentaires, y compris les lois sur les postes de classement des œufs et d'autres services ayant trait au public; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre du présent document. Les paragraphes suivants traitent des lois qui visent à protéger la qualité de l'eau.*

- Les *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada* (établies par Santé Canada) et les *Normes de qualité de l'eau potable de l'Ontario* énoncent, relativement à l'eau destinée à la consommation humaine, les exigences en matière d'analyses et les teneurs maximales permises en microbes ou en produits chimiques.

- La recommandation portant sur la qualité de l'eau utilisée en agriculture fixe les teneurs maximales en microbes ou en produits chimiques que peuvent contenir l'eau d'irrigation et l'eau destinée aux animaux d'élevage. Ces teneurs sont fonction de la sensibilité des cultures irriguées et/ou des risques potentiels pour la salubrité des aliments, par exemple, la présence dans l'eau de coliformes ou de certains produits chimiques qui ont la faculté de s'accumuler dans la viande des animaux qui boivent l'eau. Voir les *Recommandations pour la qualité de l'eau en vue de protéger les utilisations de l'eau à des fins agricoles : Tableau sommaire*, dont la version à jour, datant d'octobre 2005, est disponible sur le site du Conseil canadien des ministres de l'environnement à www.ccme.ca/publications/ceqg_rcqe.fr.html. À noter qu'il s'agit de recommandations et non de normes obligatoires. Adressez-vous à l'inspecteur de l'eau de votre localité pour connaître les normes de qualité de l'eau qui sont applicables à votre exploitation agricole.

- L'article 12(m) du Règlement 761 de la *Loi sur le lait* (R.R.O. 1990) exige que la laiterie de ferme soit alimentée en eau potable chaude et froide en quantités et à une pression suffisamment élevées. Chaque commission de commercialisation peut avoir un programme d'assurance de la qualité qui spécifie les autres normes de qualité de l'eau qui doivent être respectées. Renseignez-vous auprès des groupements de producteurs auxquels vous appartenez pour déterminer s'ils imposent des normes spécifiques de qualité de l'eau que vous utilisez pour produire leurs produits.

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

L'article 57 du Règlement sur la gestion des éléments nutritifs (Règl. de l'Ont. 267/03) de la Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs (L.O. 2002, chap. 4) exige que le producteur empêche les animaux d'élevage d'avoir accès aux eaux de surface dans certaines circonstances.

Le paragraphe 25(1) du Règlement 914 (R.R.O. 1990) de la Loi sur les pesticides (L.R.O. 1990), chap. P. 11, interdit de puiser de l'eau dans un puits, un lac, un cours d'eau ou autre plan d'eau de surface à l'aide du matériel servant à pulvériser des pesticides, sauf si celui-ci est équipé d'un dispositif anti-retour efficace (empêchant l'eau qui est dans le matériel de retourner à sa source). En outre, le paragraphe 25(2) interdit que ce type de matériel soit lavé à l'intérieur ou à proximité d'un puits, d'un lac, d'un cours d'eau ou autre plan d'eau de surface d'une manière qui puisse laisser le pesticide s'y déverser directement ou indirectement.

- La *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable* (L.O. 2002, chap. 32) et ses règlements, telles les *Normes de qualité de l'eau potable de l'Ontario* (Règl. de l'Ont. 169/03), énoncent les exigences à respecter par les réseaux d'eau de l'Ontario. Aux termes de l'article 10 du Règlement sur les réseaux non résidentiels et les réseaux résidentiels saisonniers non municipaux qui ne desservent pas des établissements désignés (Règl. de l'Ont. 252/05), le propriétaire d'un réseau d'eau potable ayant un puits comme source d'eau brute est tenu de voir à ce que le puits soit construit et entretenu de manière à empêcher la contamination par les eaux de surface et la pénétration de matières étrangères. À noter qu'une exploitation agricole qui puise de l'eau à raison de 2,9 litres à la seconde ou moins est réputée être, pour l'application du Règlement 252/05, un petit réseau municipal non résidentiel; cependant, elle n'est pas assujettie à ce règlement si elle ne dessert aucune installation ouverte au public.

- Les propriétaires fonciers sont légalement responsables des puits situés sur des terres dont ils sont propriétaires. Les normes régissant la construction et l'entretien des puits privés, ainsi que leur désaffectation, sont énoncées dans la *Loi sur les ressources en eau de l'Ontario* (L.R.O. 1990, chap. O. 40). Le paragraphe 20(3) du Règlement sur les puits (Règl. de l'Ont. 903) fait obligation au propriétaire d'un puits d'entretenir celui-ci de manière que les eaux de surface ou autres matières étrangères ne puissent s'y infiltrer.

- Les producteurs agricoles qui utilisent des eaux de surface ou souterraines pour irriguer leurs cultures, abreuver leurs animaux, laver ou refroidir leurs produits ou accomplir d'autres activités, doivent s'assurer que leurs pratiques agricoles sont conformes aux dispositions de la *Loi sur la protection de l'environnement, de la Loi sur les pesticides*, de la *Loi sur les ressources en eau de l'Ontario, de la Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable, de la Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, ainsi que de leurs règlements respectifs, pour prévenir la contamination des ressources en eau par les pesticides, le ruissellement de fumier, les eaux de lavage ou d'autres sources de danger chimiques ou biologiques. À noter qu'en application du paragraphe 30(1) de la *Loi sur les ressources en eau de l'Ontario*, la personne qui rejette, fait rejeter ou autorise que soit rejetée dans l'eau une matière susceptible d'en altérer la qualité se rend coupable d'une infraction.

- L'alinéa 3.1(4)b) de la partie I.1 du Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., chap. 285) de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* exige que le dernier rinçage des fruits et des légumes soit fait avec de l'eau potable, ceci afin de débarrasser leur surface de toute substance contaminante avant l'emballage. Conformément à l'alinéa 3.1(4)c) de ce même règlement, la dernière eau de rinçage, s'il s'agit d'eau réutilisée, ne doit servir qu'au premier lavage ou au convoyage initial des légumes ou des fruits.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable : Normes de qualité de l'eau potable de l'Ontario (Règl. de l'Ont. 169/03) et Règlement sur les réseaux d'eau potable (Règl. 170/03)

NUMÉROS À PRENDRE EN NOTE

Centre d'information agricole :
1 877 424-1300

Centre d'information du ministère de l'Environnement de l'Ontario :
1 800 565-4923

Ligne INFO du ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario :
1 866 532-3161

LE SAVIEZ-VOUS?

Le traitement chimique de l'eau, s'il n'est pas effectué correctement, peut lui-même devenir une source de contamination. Par exemple, s'il laisse dans l'eau traitée des quantités de résidus chimiques dépassant une certaine limite, il peut compromettre la salubrité des aliments.

TRAITEMENT DE L'EAU

Si on utilise une eau de mauvaise qualité sans d'abord la traiter ou si la qualité de l'eau n'est pas maintenue durant l'utilisation (comme l'eau dans les bacs de réception des légumes ou des fruits), les contaminants peuvent être transmis au bétail, aux volailles et aux aliments. Des méthodes de traitement incorrectes peuvent aussi être une source de contamination.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes où l'eau n'est pas de bonne qualité.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Pour protéger la salubrité des aliments, du bétail ou des volailles, traiter l'eau si besoin est pour en maintenir la qualité, ou trouver une autre source d'eau.

COMMENT LE FAIRE

Choisir la méthode qui convient pour traiter l'eau

- S'assurer que le type de traitement d'eau choisi est celui exigé par la situation particulière de l'exploitation. Se renseigner auprès de spécialistes de la qualité de l'eau sur les options possibles pour traiter l'eau.

- Il existe plusieurs méthodes de traitement de l'eau, utilisables seules ou en association.

Traitement physique de l'eau

La filtration s'emploie pour traiter une eau qui est contaminée par des substances comme la terre ou la matière organique. Par exemple, la filtration sur lit de sable élimine les grosses particules présentes dans l'eau. Les filtres au charbon actif en grains, appelés communément filtres au charbon de bois, retiennent les infimes particules présentes dans l'eau et, en outre, ils adsorbent (fixent à leur surface) la matière organique et d'autres contaminants. La filtration sur membrane est la méthode la plus efficace quand il s'agit d'éliminer des parasites comme *Giardia* et *Cryptosporidium*.

La lumière ultraviolette (UV) est un moyen non chimique de tuer les microorganismes comme les bactéries, les virus (mais pas les rétrovirus et les rotavirus), les spores et les kystes.

Traitement chimique de l'eau

Demander à votre fournisseur de produits chimiques ou de matériel de traitement de l'eau de vous indiquer les adjuvants qui sont approuvés pour le traitement de l'eau, ou consulter sur le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments le document intitulé :

LE SAVIEZ-VOUS?

Si vous avez besoin d'établir une fiche de pratique sur la chloration continue de l'eau, vous en trouverez un exemple au chapitre **Outils de formation et de soutien** (voir l'exemple D).

Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés

La coagulation (aussi appelée floculation) consiste à ajouter dans l'eau des produits chimiques qui provoquent l'agglomération et la décantation (dépôt) des particules qui sont dissoutes ou en suspension dans l'eau. Ce procédé réduit le taux de composés organiques et de phosphore dissous, la coloration de l'eau, le fer et les particules en suspension.

La chloration consiste à ajouter du chlore à l'eau. Ce procédé tue les bactéries et les virus, mais non des parasites comme *Giardia* et *Cryptosporidium*. Deux types de chloration de l'eau — la chloration choc et la chloration continue — sont utilisés. Pour réaliser une chloration choc (généralement dans les puits), on fait circuler une solution chlorée concentrée sous pression dans le puits et le réseau qu'il alimente. Avec le procédé de la chloration continue (utilisée pour traiter l'eau des bacs de réception des fruits et légumes), du chlore est ajouté continuellement dans l'eau de manière que celle-ci contienne constamment la teneur en chlore libre voulue.

L'ozonation est le procédé qui consiste à ajouter de l'ozone à l'eau pour tuer les bactéries, les virus, les parasites, les spores de levures et de moisissures. L'ozone se dégrade complètement dans l'eau.

Le peroxyde d'hydrogène est un produit chimique ajouté à l'eau pour tuer les bactéries, les virus et les champignons. Il n'est pas aussi efficace que le chlore.

Traitement biologique de l'eau

Le traitement biologique de l'eau est surtout indiqué dans les cas où l'eau à traiter est très colorée et contient beaucoup de carbone organique dissous (COD) et d'éléments nutritifs. L'écosystème naturel qui est mis en œuvre dans ce procédé élimine la couleur et la matière organique dissoute, mais non les microorganismes.

Contrôler et préserver la qualité de l'eau

Il convient d'analyser l'eau à des fréquences prédéterminées pour assurer sa qualité :

- *Traitement par chloration choc (ponctuelle à haute dose)*
  De deux à cinq jours après le traitement à haute dose, analyser les coliformes totaux et l'*E. coli* d'un échantillon d'eau pour confirmer que l'eau est salubre. Continuer de contrôler régulièrement la source d'eau pour s'assurer que sa qualité se maintient.

- *Traitement par chloration continue*
  Avec la chloration continue (p. ex. pour assainir l'eau des bacs de lavage des fruits et légumes), le taux de chlore libre et le pH doivent être mesurés à intervalles fixes (p. ex. toutes les heures). Le taux de chlore recommandé dans l'eau d'un bac de réception des légumes et des fruits est de 100 à 150 ppm et le pH recommandé est compris entre 6,0 et 7,5.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE UTILES

Les puits – Fascicule de la série des Pratiques de gestion optimales

Marche à suivre pour désinfecter l'eau potable en Ontario

Protection de la qualité de l'eau potable de votre puits

La coagulation à la ferme (fiche d'AAC)

Le traitement biologique des eaux de surface; Le traitement biologique des eaux souterraines. Fiches d'AAC.

LE SAVIEZ-VOUS?

À l'automne de 1998, plus de 500 personnes aux États-Unis et au Canada sont tombées malades après avoir mangé du persil haché qui n'avait pas subi de cuisson. On a découvert que la contamination du persil s'était produite chez le producteur, parce qu'aucun traitement n'était fait pour maintenir la qualité de l'eau du bac à refroidissement par eau glacée. Ce bac qui servait à refroidir le persil dès sa récolte était alimenté en eau par le réseau municipal. Mais comme cette eau était recyclée sans qu'aucune mesure ne soit prise pour maintenir sa qualité (ajout d'un assainissant, p. ex. du chlore), les bactéries pathogènes probablement apportées par un lot de persil se sont répandues dans l'eau et y ont survécu. En réutilisant une eau devenue contaminée, le producteur avait contaminé de nombreux autres lots de persil refroidis dans le même bac.

Une autre méthode pour contrôler régulièrement les taux de chlore fait appel à un système de mesure du potentiel redox (oxydo-réduction) de l'eau.

- *Tous les autres traitements de l'eau*
  Analyser un échantillon d'eau pour s'assurer qu'elle ne contient pas de bactéries coliformes et d'*E. coli* après que le traitement a été appliqué ou qu'un système de traitement a été installé, pour s'assurer de leur efficacité.

REGISTRES À TENIR

- Registre de traitement de l'eau (modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 4), ou votre propre registre. Y noter :
  - La date et/ou l'heure du traitement
  - Le produit chimique utilisé, la quantité et la concentration
  - Le résultat du contrôle (p. ex. taux de chlore, pH)
  - Signature ou initiales de la personne qui effectue le traitement/analyse
- Résultats des analyses de l'eau

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ les registres de traitement de l'eau

✓ les résultats des analyses de l'eau

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions exigeant des pratiques de traitement de l'eau précises. En général, les exigences de cette sorte sont énoncées dans les lois sur la transformation des viandes, du poisson et autres produits alimentaires; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel.*

- La *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable* et ses règlements, dont les *Normes de qualité de l'eau potable de l'Ontario* (Règl. de l'Ont. 169/03), énoncent les exigences en matière de traitement de l'eau. Les méthodes de désinfection approuvées sont expliquées dans le document « Marche à suivre pour désinfecter l'eau potable en Ontario » (2e édition, 14 juin 2006), qui est une norme adoptée par renvoi dans le Règl. de l'Ont. 170/03 de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*. Renseignez-vous auprès de l'inspecteur de la santé de votre localité sur les procédures de traitement de l'eau qui sont requises ou recommandées.

NOTES

NOTES

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT

Sommaire de cette section

5.1 Nettoyage et assainissement 85

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait, Règlement 761 (R.R.O. 1990), art. 8, par. 13 (1), art. 29, par. 30(1), (2), art. 31, par. 32(1), (2), (3), (4), (7), art. 33 et 34, en anglais seulement

Loi sur le classement et la vente des produits agricoles (L.R.O. 1990), chap. F. 8, alinéa 2(1) 12; Règlement 378 sur les fruits et légumes (R.R.O. 1990), en anglais seulement; Règlement 384 sur le miel (R.R.O. 1990), art. 20, en anglais seulement

Loi sur les produits agricoles au Canada, Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., chap. 285), Partie I.1, al. 3.1(4)d)

LE SAVIEZ-VOUS?

Vous trouverez un exemple de fiche de pratique au chapitre **Outils de formation et de soutien** (voir l'exemple E).

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT

Le nettoyage et l'assainissement sont des opérations de première importance dans tous les systèmes de production. Or, s'ils sont exécutés avec négligence, ils peuvent eux-mêmes occasionner une contamination des aliments.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Nettoyer et assainir convenablement les installations, le matériel, les véhicules, les salles de toilettes et les surfaces de contact alimentaire chaque fois que nécessaire pour protéger les aliments contre la contamination.

COMMENT LE FAIRE

Recenser tout ce qui doit être nettoyé et assaini

- Les aires (p. ex. de manipulation et d'entreposage des aliments) et/ou le matériel (p. ex. tables de tri, récipients, véhicules, distributeurs, ventilateurs) qui entrent en contact avec des pesticides, des produits de santé animale ou des aliments, ou qui sont associées à leur utilisation, requièrent un nettoyage et assainissement plus ou moins approfondi.

- Le nettoyage requiert des étapes plus ou moins complexes selon le résultat recherché (p. ex. simple essuyage de la surface; rinçage avec de l'eau propre; lavage à l'eau chaude et au savon, à haute pression, suivi d'une désinfection, puis d'un dernier rinçage à l'eau propre; curage de la mélangeuse avec un aliment neutre pour enlever les résidus du lot précédent d'aliments pour animaux médicamentés).

Rédiger des fiches de pratiques

- On établit en général des fiches de pratiques :

  - quand on mélange et emploie des produits concentrés
  - quand l'élimination des résidus sur le matériel et autres surfaces exige des explications détaillées
  - quand les nettoyages et les assainissements doivent se faire à des moments précis ou à des intervalles prédéterminés
  - quand il existe une situation spéciale (p. ex. curage des mélangeuses après la préparation d'aliments du bétail médicamentés)

FILMS BIOLOGIQUES

Les films biologiques, ou biofilms, sont constitués de bactéries qui se sont agglutinées sur une surface baignant habituellement dans l'eau et/ou des matières organiques. On les trouve le plus souvent dans les canalisations et les endroits où s'écoule un liquide quelconque. Des lambeaux de ces films biologiques peuvent se détacher et contaminer les aliments.

Les agents nettoyants et assainissants aident à empêcher la formation des films biologiques dans l'environnement de production, mais ils ne sont pas toujours efficaces contre les films biologiques existants ou anciens. Une fois formés, les films biologiques sont très difficiles à éliminer parce que leur couche externe durcie protège les bactéries contre l'attaque des produits chimiques.

Si vous soupçonnez qu'un film biologique s'est formé ou est en train de se former sur du matériel qui entre en contact avec les aliments, renseignez-vous auprès de votre fournisseur de produits chimiques ou de matériel sur les meilleures techniques et les meilleurs produits à mettre en œuvre pour nettoyer les surfaces tapissées de biofilms.

- La fiche de pratique doit :
  - nommer la personne qui est chargée du nettoyage de l'aire ou de l'appareil;
  - spécifier la fréquence des nettoyages (p. ex. chaque jour, chaque semaine, seulement après chaque emploi);
  - indiquer les outils qui sont appropriés pour le travail (p. ex. gants, seaux, brosses);
  - préciser quel produit utiliser pour chaque tâche et pendant combien de temps il faut le laisser agir). S'il y a lieu, préciser la température de l'eau requise et expliquer les étapes du rinçage;
  - expliquer la manière de nettoyer et d'assainir. Le cas échéant, joindre les instructions sur le démontage et le remontage de l'appareil à nettoyer.

Choisir les bons produits de nettoyage et d'assainissement

- S'assurer que chaque produit est approuvé pour l'emploi prévu et qu'il est utilisé à la concentration requise. Se renseigner auprès des fournisseurs sur les produits nettoyants et assainissants qui conviennent ou consulter le document suivant sur le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments :

  Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés

- S'assurer que les produits peuvent être utilisés sans inconvénient sur la surface à nettoyer. La meilleure source d'information est le mode d'emploi apposé par le fabricant sur l'étiquette. Voici cependant quelques règles générales :

Matériau de la surface à nettoyer	Précautions à prendre
Acier inoxydable	Utiliser des produits nettoyants doux et non abrasifs. La résistance de l'acier inoxydable à la corrosion dépend de la qualité de ce matériau; il se corrode au contact des solutions alcalines, acides ou chlorées concentrées.
Métal galvanisé	L'acier galvanisé se corrode au contact des détergents alcalins ou acides.
Alliages de nickel	On peut utiliser n'importe quel alcali.
Plastiques	Il existe de nombreuses sortes de plastiques. En général, le plastique résiste mieux à la corrosion que l'acier inoxydable, mais il se détériore au contact des solvants organiques. En cas de doute, demander conseil au fabricant.
Caoutchouc	On peut utiliser des alcalis concentrés. Les détergents acides ou à base de solvants organiques peuvent endommager les pièces en caoutchouc.

LE SAVIEZ-VOUS?

Les abreuvoirs des animaux sont exposés à la contamination par des agents biologiques comme *E. coli* à cause des excréments d'oiseaux et d'animaux, sauvages et autres. Il est recommandé de les vider et de les nettoyer à intervalles réguliers.

Fer blanc, cuivre	Ils peuvent être corrodés par certains alcalis. Pour réduire le plus possible l'effet corrosif, des détergents légèrement alcalins contenant des silicates sont recommandés. L'exposition au chlore entraîne une certaine corrosion.
Aluminium	Certains alcalis et acides attaquent l'aluminium. Si on utilise des alcalis, choisir des solutions faiblement alcalines qui contiennent des silicates. Ne pas utiliser de chlore.
Bois	Le bois est très poreux et donc difficile à nettoyer. Le nettoyer avec des détergents et le rincer à fond. Éviter les acides et les alcalis forts.
Drains en fonte	Utiliser des produits nettoyants modérément alcalins, car ceux qui sont acides sont corrosifs.
Surfaces peintes	Les détergents alcalins concentrés détériorent les surfaces peintes.
Béton	De préférence, donner aux surfaces poreuses et rugueuses un fini lisse et non absorbant en appliquant un produit approuvé par l'ACIA, pour les rendre nettoyables. Utiliser des nettoyants alcalins, car ceux qui sont acides corrodent les sols en béton.

Tiré du site de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (www.fao.org).

Utiliser les produits de nettoyage et d'assainissement selon le mode d'emploi

- Préparer les solutions nettoyantes et/ou assainissantes selon les indications fournies sur l'étiquette des produits.
- Utiliser les produits en suivant le mode d'emploi. Celui-ci peut stipuler un rinçage minutieux en fin de nettoyage pour enlever les résidus.
- Étiqueter avec soin les récipients servant à manipuler, mélanger et entreposer les produits de nettoyage et d'assainissement. À la fin du travail, nettoyer ou rincer à fond les récipients utilisés.

Conseils d'ordre général

- Changer les solutions nettoyantes et assainissantes (p. ex. des lave-bottes, des pédiluves) si nécessaire, car leur efficacité diminue quand elles contiennent des matières organiques.
- Pour déterminer la concentration à laquelle il faut utiliser un produit chimique, tenir compte de l'état de votre source d'eau; selon le pH et la dureté de l'eau ou la présence de substances-tampons, il faut ajouter plus ou moins de produit chimique pour obtenir un nettoyage et/ou assainissement efficace.
- Faire régulièrement le point sur les pratiques de nettoyage et d'assainissement et les corriger si nécessaire.

LE SAVIEZ-VOUS?

Spécialement à l'intention des producteurs agricoles qui vendent directement leurs produits sur des marchés de producteurs, le ministère de la Santé et des Soins de longue durée a conçu une série de ressources qui fournissent des conseils sur la manipulation hygiénique des aliments. Ainsi, pour nettoyer les surfaces, la recommandation est d'utiliser de l'eau de Javel à 5 % à raison de 5 mL (1 c. à thé) par litre d'eau.

TERMES UTILISÉS DANS CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE

Assainissement : Action d'appliquer à une surface préalablement nettoyée une solution composée d'eau et d'un produit chimique homologué, dans le but de tuer ou de réduire la population d'organismes pathogènes.

Nettoyage : Action d'enlever la saleté, la poussière, le fumier et les résidus chimiques sur les surfaces.

REGISTRES À TENIR

- Pratiques de nettoyage et d'assainissement

- Registre de nettoyage et d'assainissement (voir le modèle fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 5) ou votre propre registre. Y noter :

  - la date
  - ce qui a été nettoyé et/ou assaini
  - les produits utilisés et leur préparation
  - les initiales du travailleur

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à examiner les registres et les fiches de pratiques sur les nettoyages/assainissements ou à vérifier que vous utilisez uniquement des produits approuvés

✓ à observer vos installations sous l'angle de leur propreté générale

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions sur le nettoyage et l'assainissement. En général, les dispositions de cette nature sont contenues dans les lois sur la transformation de la viande, du poisson et d'autres produits alimentaires; or, ces lois n'entrent pas dans le cadre de ce manuel. Les lois qui exigent des mesures d'assainissement (p. ex. cas des contenants recyclés) liées à la lutte contre les maladies des plantes ou des abeilles, mais non axées sur la salubrité des aliments, n'entrent pas non plus dans le cadre de ce document.*

CONVERSIONS COURANTES :

1 mg = 1 mL d'eau
1 kg = 1 000 mg
1 L = 1 000 mL
1 tasse = 250 mL
1 c. à soupe = 15 mL
1 c. à thé = 5 mL
1 livre = 0,45 kg
1 gallon US = 3,79 litres

PRÉPARER DES SOLUTIONS :

Parties par million (ppm)

1 ppm = 1 mg/litre d'eau
1 ppm = 1 mg/kg

1 ppm équivaut à :
- 1 goutte d'encre dans un baril d'eau de 150 litres (40 gallons)
- 1 seconde toutes les 280 heures
- 1 centime dans 10 000 dollars

- L'article 8 du Règlement 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* exige que les animaux soient propres et que leur pis soit lavé immédiatement avant chaque traite. Les poils sur le pis, les flancs et la queue doivent être coupés courts. Le matériel ou les ustensiles de traite doivent être nettoyés minutieusement après chaque traite; assainis avant chaque traite; rangés sur des supports propres (par. 13(1)). « Assainir » consiste à traiter une surface qui entre en contact avec le lait par l'application d'un procédé thermique ou d'un produit chimique homologué qui est capable de détruire les microorganismes adhérant à cette surface.

- En outre, le Règlement 761 spécifie les exigences en matière de nettoyage et d'assainissement de l'agitateur horizontal (art. 29); de l'air comprimé (par. 30(1) et (2)); du réservoir à lait (art. 31); du lactoduc, des postes de transfert du lait et des réservoirs réfrigérants ou des manchons, lorsque ceux-ci se nettoient et s'assainissent en circuit fermé (sans démontage) (par. 32(1)); le règlement spécifie aussi les critères auxquels doivent répondre les détergents, agents mouillants et assainissants (par. 32(4)); les nettoyants à utiliser pour le nettoyage automatique du lactoduc (par. 32(7)); et le nettoyage des canalisations sous vide (art. 34). Un tableau affiché bien en évidence doit expliquer toutes les étapes de la procédure de nettoyage, y compris les résultats des analyses de l'eau normalement utilisée pour nettoyer le réservoir à lait; les quantités d'eau et de composé de lavage; les températures minimale et maximale de l'eau; la durée; les quantités d'assainissant et d'eau utilisées durant le cycle d'assainissement; le nom du fabricant de chaque composé utilisé (par. 32(2)). Le cas échéant, un écriteau accroché au mur de la laiterie doit rappeler que le matériel doit être lavé ou rincé avec une eau acidifiée (par. 32(3)). Le contrôleur laitier peut demander au producteur de démonter des pièces du matériel pour permettre une inspection visuelle (art. 33).

- L'alinéa 2(1)12 de la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles* (L.R.O. 1990, chap. F. 8) prévoit que le ministre peut, par voie de règlement, « traiter de la propreté et de l'hygiène des locaux où un produit agricole est entreposé, traité, classé, emballé, vendu ou mis en vente ». L'article 20 du Règlement 384 sur le miel (R.R.O. 1990) exige que le matériel, les appareils et les installations d'un établissement soient tenus dans un bon état de propreté et d'hygiène. Le Règlement 378 sur les fruits et les légumes (R.R.O. 1990) énonce les normes de propreté applicables à plusieurs fruits et légumes.

- L'alinéa 3.1(4)d) du Règlement sur les fruits et les légumes frais (C.R.C., chap. 285, partie I.1) de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* exige que le matériel utilisé pour manipuler les légumes et les fruits soit nettoyé régulièrement.

CALCULER LA QUANTITÉ DE CONCENTRÉ POUR PRÉPARER UNE SOLUTION DONNÉE (EN PPM)

Exemple :

Quelle quantité de solution chlorée concentrée doit-on ajouter dans 1 000 litres d'eau (264 gallons US) quand on veut obtenir une solution chlorée titrant 125 ppm de chlore? L'étiquette de la bouteille indique que la solution est de l'hypochlorite de sodium à 12 %.

Calcul

A (concentration voulue, en ppm) x B (nombre de litres d'eau) = **C** (volume de concentré, en L)
D (% de produit chimique dans la bouteille d'origine x 10 000)

A = 125 ppm
B = 1 000 litres
D = 12 % x 10 000

Dans notre exemple, le calcul serait le suivant :

$$\frac{125 \times 1\,000}{12 \times 10\,000} = \text{volume (litres) de concentré nécessaire}$$

Réponse :

L'ajout de 1,04 L de solution chlorée (à 12 %) dans 1 000 L d'eau donne une solution titrant 125 ppm de chlore

NOTES

NOTES

INTRANTS AGRICOLES

Sommaire de cette section

6.1 Réception des intrants 93

6.2 Entreposage – Général 95

6.3 Entreposage de produits potentiellement dangereux 99

6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles 104

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les produits antiparasitaires (Canada), L.R.C. 1985, chap. P-9

Loi sur les aliments et drogues (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27

Loi relative aux aliments du bétail (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-9

Loi sur les engrais (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-10

Loi sur les produits dangereux (Canada), L.R.C. 1985, chap. H-3

Loi sur les médicaments pour le bétail, L.R.O. 1990, chap. L. 23, et le Règlement 730 (R.R.O. 1990)

LE SAVIEZ-VOUS?

Les factures, le connaissement ou le bordereau d'expédition contiennent souvent des renseignements utiles, tels que :

- Les coordonnées du fournisseur
- Les numéros de lot
- La description du produit
- La quantité reçue

Ces renseignements peuvent vous aider à remonter à la source des intrants qui ont été utilisés pendant la production des aliments sur votre ferme.

RÉCEPTION DES INTRANTS

La ferme qui accepte la livraison d'intrants endommagés, non approuvés ou ne répondant pas à ses besoins s'expose à un risque de contamination de ses installations ou de ses aliments.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

Exemples d'intrants : Essence, lubrifiants, peinture, détergents et produits chimiques de nettoyage, litière, aliments du bétail (fourrages, céréales et sous-produits), semences, paillis, engrais, matériaux de construction, machines, pièces détachées, outils, pesticides et produits de santé animale.

CE QU'IL FAUT FAIRE

À la livraison, vérifier que les intrants sont ceux qui ont été commandés, qu'ils n'ont pas subi de dommages ou de manipulations pouvant compromettre la salubrité des aliments (p. ex. avaries, infestation par des parasites, falsification intentionnelle). Dans le cas d'un intrant destiné à la production d'un aliment donné, vérifier que cet emploi particulier est autorisé au Canada.

COMMENT LE FAIRE

- Penser à fournir aux fournisseurs un plan de la ferme pour qu'ils livrent les intrants à l'endroit voulu.

- Inspecter visuellement les intrants au moment de leur livraison de façon à vérifier que :

  - les intrants reçus sont bien ceux qui ont été commandés
  - ils proviennent du fournisseur à qui ils ont été commandés
  - les emballages et leurs fermetures sont intacts et ne portent aucun signe de manœuvre frauduleuse, de contamination, de détérioration ou de dommage
  - leur étiquette porte un numéro d'enregistrement (p. ex. numéro de produit antiparasitaire attribué en vertu de la LPA, ou numéro d'enregistrement de médicament [DIN]), s'il y a lieu, correspondant à un emploi spécifique sur un animal ou culture donnée
  - ils ne sont pas périmés ou ils pourront être utilisés en totalité avant la date de péremption
  - ils sont à la température requise (s'il y a lieu)

- Signer et dater les factures, le connaissement ou le bordereau d'expédition de manière à attester que les intrants reçus sont les bons, au moment de leur réception.

- Garder en dossier toutes les notices des produits pour pouvoir consulter les conditions d'entreposage et d'utilisation.

- Idéalement, ne pas accepter à la ferme des produits endommagés ou rejetés ni permettre qu'ils y soient livrés. S'il arrive qu'un fournisseur dépose un produit inacceptable, étiqueter celui-ci et/ou l'entreposer à part, pour prévenir la contamination, jusqu'à ce que le fournisseur vienne le reprendre ou qu'il puisse être éliminé selon une méthode sans risque pour la salubrité des aliments. La rubrique **6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles** contient plus de détails à ce sujet.

- Veiller à ce que tous les aliments pour animaux livrés à la ferme sont autorisés dans l'alimentation de l'animal ou de la volaille à qui ils sont destinés. S'en assurer auprès du fournisseur.

REGISTRES À TENIR

- Reçus, factures, connaissements et/ou bordereaux d'expédition.

- Facultatif : liste des produits chimiques en stock avec : nom du produit reçu, date de livraison, et quantité (et, s'il y a lieu, numéros d'enr. LPA/DIN et date de péremption).

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Il est recommandé de bien former les travailleurs aux principes de la manutention sécuritaire de tous les produits utilisés sur le lieu de travail. Même si elle n'est pas en rapport direct avec la salubrité des aliments, la manutention sécuritaire des produits chimiques peut prévenir la contamination croisée et offrir d'autres avantages pour la salubrité des aliments (*Loi sur la santé et la sécurité au travail* (1990), chap. O. 1, art. 26) [voir le Règl. de l'Ont. 414/05 sur les exploitations agricoles, version en date du 30 juin 2006, en anglais seulement].

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à examiner vos reçus, factures, connaissements, bordereaux d'expédition ou listes d'inventaire

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Tous les intrants qui sont livrés à la ferme, notamment les pesticides et les produits de santé animale, doivent être uniquement des produits qui ont été approuvés sous le régime des diverses lois fédérales et provinciales et qui n'ont pas été interdits par ces lois ou leurs règlements d'application (p. ex. *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), L.R.C. 1985, chap. P-9; *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27; *Loi relative aux aliments du bétail* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-9; *Loi sur les engrais* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-10; *Loi sur les produits dangereux* (Canada), L.R.C. 1985, chap. H-3).

- La *Loi sur les médicaments pour le bétail*, L.R.O. 1990, chap. L. 23, et son règlement d'application (Règlement 730, R.R.O. 1990) régissent les médicaments pour le bétail qui peuvent être vendus en toute légalité aux producteurs en Ontario et énoncent les exigences en matière de registres et autres mesures. Cependant, ils ne contiennent pas de dispositions particulières visant les producteurs.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les aliments et drogues, L.R.C., chap. F-27, art. 7

Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs, L.O. 2002, chap. 4, et son Règlement sur la gestion des éléments nutritifs (Règlement 267/03)

Loi sur le classement et la vente des produits agricoles, L.R.O. 1990, chap. F. 8, alinéa 2(1)12

ENTREPOSAGE – GÉNÉRAL

Les produits qui ne sont pas entreposés convenablement peuvent se détériorer, se décomposer, devenir contaminés ou contaminer d'autres produits.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

Remarque : La question de l'entreposage des carburants, des pesticides et des produits de santé animale est traitée séparément à la rubrique **6.3 Entreposage de produits potentiellement dangereux** de ce manuel.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Entreposer les produits dans de bonnes conditions pour prévenir la détérioration, la décomposition et la contamination.

COMMENT LE FAIRE

Conseils d'ordre général

- Avant d'y rentrer des produits quels qu'ils soient, voir à ce que le local d'entreposage soit propre et en bon état.
- En ce qui concerne les installations d'entreposage de produits secs :
  - permettre qu'elles soient nettoyées et entretenues chaque fois que nécessaire;
  - faire en sorte qu'elles soient sèches et bien aérées;
  - empêcher les animaux indésirables d'y entrer et de foisonner;
  - les identifier convenablement.
- Couvrir et/ou protéger les produits durant l'entreposage et surtout durant le nettoyage, pour empêcher ou réduire au minimum la contamination par des microorganismes, des produits chimiques, des corps étrangers et des animaux indésirables.
- Éviter de laisser les matériaux d'emballage au contact direct du sol.
- Placer les produits secs ensachés ou emballés sur des supports qui les tiennent à l'écart du sol et des murs, pour prévenir ou réduire la contamination, l'infestation par les animaux indésirables et les dégâts des eaux.

RÉFÉRENCES CONCERNANT LES TEMPÉRATURES D'ENTREPOSAGE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Visiter le site Web du MAAARO qui contient des liens vers deux bonnes ressources indiquant les températures spécifiques de conservation de divers produits. Ces ressources traitent de la plupart des fruits et légumes cultivés en Ontario.

Régulation de la température et de l'humidité

- S'assurer que la température des aires d'entreposage/transformation, des chambres froides et des congélateurs soient à la température et au degré d'hygrométrie requis pour conserver le type de denrée qui y est placé, de manière à empêcher ou à réduire le plus possible leur détérioration.

  - *Productions végétales :* La plupart des fruits et des légumes frais se conservent bien à une température de 4 ˚C (39 ˚F). Cependant, certains ont besoin d'une température spécifique, allant de –1 ˚C à 21 ˚C (30 ˚F à 70 ˚F).
  - *Lait et œufs :* Les températures d'entreposage requises pour les divers produits sont indiquées aux rubriques **9.3 Pratiques de traite** et **9.4 Manutention des œufs**.

- Pour ce qui concerne les systèmes de régulation des températures, tenir compte :

  - de la durée de conservation prévue du produit
  - du type de conditionnement/emballage utilisé
  - du calendrier d'entretien approprié pour le maintien de la température idéale (pour plus de renseignements, voir la rubrique **3.1 Entretien et étalonnage du matériel** de ce manuel)

- Contrôler régulièrement la température au besoin.

Rotation des stocks (premier entré, premier sorti)

- Utiliser la règle de gestion des stocks voulant que les produits rentrés en premier dans l'entrepôt en ressortent en premier (« premier entré, premier sorti ») de manière que les produits les plus anciens soient utilisés en premier.

- Consulter les documents de livraison pour savoir quels produits sont les plus anciens, ou organiser l'entreposage des produits selon leur date de livraison.

Entreposage des cultures en milieu très humide

- La conservation de certaines cultures exige un degré d'hygrométrie élevé. Veiller à régler au niveau voulu les appareils régulant l'humidité et à ne pas laisser s'installer un milieu qui pourrait accélérer la détérioration du produit.

- Pour éviter que les locaux à atmosphère humide soient envahis par les bactéries, les nettoyer et les assainir après chaque utilisation.

Entreposage des aliments pour les animaux

- Les aliments du bétail gardés dans de mauvaises conditions peuvent se détériorer. Ils peuvent aussi être envahis par des moisissures et par les mycotoxines que celles-ci produisent. La consommation d'aliments contenant un taux élevé de mycotoxines peut être dangereuse pour les animaux d'élevage, et pour les humains qui les consomment.

DOCUMENTATION UTILE DU MAAARO

La page « Éléments nutritifs » du site Web du MAAARO contient de la documentation sur :

- l'emplacement et la capacité des structures d'entreposage de fumier, et autres critères
- les distances de retrait
- les plans et les stratégies de gestion des éléments nutritifs

Pour des renseignements détaillés sur l'entreposage du fumier et des composts, consulter les publications suivantes :

Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs : Construction d'une structure permanente de stockage de fumier complet ou de matières prescrites titrant plus de 18 % de MS – Fiche technique nº 05-040

Stockage temporaire au champ de matières prescrites ou fumiers complets – Fiche technique nº 05-010

Construction d'une structure permanente de stockage de matières nutritives liquides ou d'eaux de ruissellement en béton ou en acier – Fiche technique nº 06-002

Suite à la page 98

- Pour empêcher la formation des mycotoxines :

  - Suivre les bonnes pratiques de confection et de conservation de l'ensilage pour prévenir la détérioration. Des informations détaillées sont fournies sur le site Web du MAAARO, à la page « Cultures fourragères : Récolte et entreposage – Ensilage préfané et ensilage de maïs ».
  - Entreposer les aliments du bétail dans un local sec et sûr, si possible sur des supports qui les tiennent à l'écart du sol, pour éviter qu'ils moisissent ou soient envahis par des parasites.
  - Distribuer aux animaux des rations calculées de manière à couvrir leurs besoins quotidiens et donc à limiter la quantité de rebuts dans le couloir d'affouragement, les mangeoires ou les bols. Enlever régulièrement les aliments non consommés.

- La publication *Understanding and Coping with Effects of Mycotoxins in Livestock Feed and Forage* (en anglais seulement) donne plus de détails sur ce sujet.

Entreposage de fumier/compost, de rebuts de fruits et de légumes

- Faire en sorte que les sites d'entreposage et de traitement des déchets (p. ex. compostage) soient le plus loin possible des sources d'eau, des animaux et des volailles et des aires de manipulation des fruits et des légumes frais, ou qu'ils en soient séparés par une barrière physique appropriée aménagée pour limiter la contamination par les ruissellements ou les lixiviats.

REGISTRES À TENIR

- Pour certains produits, le producteur devrait tenir un registre de contrôle des températures (voir le modèle fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 9B) ou son propre registre. Y noter :

  - La date/l'heure
  - La température
  - Les initiales

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ le registre de contrôle des températures dans le cas des produits demandant une réfrigération à une température précise (p. ex. lait et œufs)

Construction d'une structure de stockage d'éléments nutritifs liquides ou d'eaux de ruissellement en terre – Fiche technique nº 06-006

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Toutes les denrées alimentaires doivent être entreposées dans le respect des règles de l'hygiène. L'article 7 de la *Loi sur les aliments et drogues*, L.R.C., chap. F-27, interdit à quiconque de fabriquer, de préparer, de mettre en conserve, d'emballer ou d'entreposer dans des conditions contraires à l'hygiène des aliments destinés à la vente.

- La *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, L.O. 2002, chap. 4, et le Règlement 267/03 spécifient les conditions d'entreposage du fumier et du compost. Le règlement ne vise que les modes d'entreposage qui ne répondent pas aux lignes directrices énoncées dans le document intitulé « *Interim Guidelines for the Production and Use of Aerobic Compost in Ontario* » (Lignes directrices provisoires pour la production et l'utilisation de compost aérobie en Ontario), disponible en anglais seulement.

- Treize règlements visant différentes denrées ont été pris en application de la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles*, L.R.O. 1990, chap. F. 8, dont l'alinéa 2(1)12, dispose que le ministre peut, par voie de règlement, « traiter de la propreté et de l'hygiène des locaux où un produit agricole est entreposé, traité, classé, emballé, vendu ou mis en vente ». Certains de ces règlements régissent aussi d'autres aspects de l'entreposage (Pommes – Entreposage en atmosphère modifiée, Règl. de l'Ont. 95/97).

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les pesticides, L.R.O. 1990, chap. P. 11, Règlement 914, art. 119–123

Loi sur les produits antiparasitaires (Canada), L.R.C. 1985, chap. P-9, par. 4(1)

Règlement sur les produits antiparasitaires, C.R.C., chap. 1253, art. 43

LE MANUEL DU PLAN AGRO-ENVIRONNEMENTAL

Le *Manuel du plan agro-environnemental* est une excellente ressource. Il explique toutes les règles d'entreposage et de manutention des pesticides, des engrais et des produits pétroliers.

Pour s'inscrire à un atelier sur le plan agro-environnemental et obtenir un exemplaire du manuel, s'adresser à l'Association pour l'amélioration des sols et des récoltes de l'Ontario au 1 800 265-9751.

ENTREPOSAGE DE PRODUITS POTENTIELLEMENT DANGEREUX

S'ils ne sont pas entreposés avec soin, les produits dangereux comme les carburants, les pesticides ou les produits de santé animale peuvent :

- être utilisés accidentellement dans un but autre que celui prévu
- causer une contamination en cas de déversement ou de fuite
- perdre leur efficacité

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

Exemples de produits potentiellement dangereux : Lubrifiants et carburants; pesticides; semences traitées avec des pesticides; produits de nettoyage et d'assainissement; produits de santé animale, tels que les aliments médicamentés, les antibiotiques et les vaccins.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Entreposer tous les produits potentiellement dangereux dans un local fermé à clé, réservé à cet effet, où ne se trouvent pas de produits non chimiques, en respectant les conditions énoncées sur l'étiquette, l'emballage du produit ou la fiche technique santé-sécurité.

COMMENT LE FAIRE

Choisir le lieu ou local réservé à l'entreposage des produits potentiellement dangereux

- Garder les produits potentiellement dangereux physiquement séparés de tout lieu où des aliments, des semences ou des engrais sont manipulés, emballés ou entreposés, pour éviter la contamination croisée.

- Les entreposer dans un lieu sec pour empêcher que l'humidité :

  - fasse rouiller les contenants
  - détériore les étiquettes
  - déchire les sacs

- Situer le lieu d'entreposage loin des sources d'eau et des zones sujettes à l'inondation de façon que les eaux de ruissellement ou de drainage qui s'écoulent de ce lieu ne contaminent pas les eaux souterraines ou de surface.

- Conseil : dessiner un plan de la ferme et y représenter chaque lieu contenant des produits potentiellement dangereux.

- Permettre seulement aux travailleurs autorisés d'entrer dans les locaux d'entreposage et garder ceux-ci sous clé si nécessaire.

LE SAVIEZ-VOUS?

- La plupart des vaccins sont sensibles à la température et doivent être gardés à une température comprise entre 2 ˚C et 8 ˚C.
- Les vaccins à virus vivant atténué perdent de leur efficacité s'ils sont entreposés à la température ambiante.
- Certains produits de santé animale (comme le Distosel, un complexe contenant du sélénium) ne sont plus aussi efficaces après avoir été exposés au gel.

LE SAVIEZ-VOUS?

La *Loi sur la protection de l'environnement* oblige à signaler au ministère de l'Environnement de l'Ontario (MEO) et à la municipalité les déversements qui entraînent ou risquent d'entraîner des conséquences préjudiciables.

Consulter les consignes sur l'entreposage sur l'étiquette du produit

- Entreposer les pesticides et les produits de santé animale conformément aux consignes données sur l'étiquette, l'emballage ou la fiche technique santé-sécurité.
- Si des produits chimiques sont entreposés durant l'hiver, il est possible qu'il faille les placer dans des locaux calorifugés ou chauffés pour les mettre à l'abri du gel.

Vérifier les contenants

- Garder les produits dans leurs contenants d'origine.
- Refermer les contenants hermétiquement si possible.
- Vérifier régulièrement les contenants à la recherche de signes de détérioration (p. ex. rouille, fuites, bouchons lâches, etc.); s'ils sont endommagés, les remplacer ou les jeter.
- Si un contenant fuit, transvaser le produit dans un autre contenant fabriqué avec le même matériau. Par exemple, un produit vendu dans un flacon en verre brun ne doit pas être transvasé dans un flacon en plastique transparent. Étiqueter le nouveau contenant (voir le paragraphe suivant).
- S'assurer que tous les contenants ont des étiquettes faciles à lire et que les renseignements sont exacts. Remplacer les étiquettes détériorées. Inscrire sur chaque nouvelle étiquette : le nom commercial du produit, la concentration de chaque ingrédient actif et le numéro d'enregistrement en vertu de la LPA ou le numéro d'identification du médicament (numéro DIN).

Jeter les produits périmés

- Éliminer de l'entrepôt les produits dont la date de péremption est passée. La rubrique **6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles** traite des options d'élimination envisageables.

Se préparer aux situations d'urgence — déversements, incendies, intoxications

- Une bonne précaution consiste à dessiner un plan de la ferme et à y représenter les lieux où sont entreposés des produits potentiellement dangereux, ainsi que l'emplacement de toutes les sources d'eau, y compris les puits. En cas de besoin, donner le plan au personnel d'intervention d'urgence.
- Afficher à proximité du local d'entreposage des produits chimiques les numéros de téléphone d'urgence :
  - Centre antipoison 1 800 268-9017
  - Centre d'intervention en cas de déversement 1 800 268-6060
  - Bureau local du ministère de l'Environnement de l'Ontario
  - Numéros locaux du médecin, des pompiers, de la police

DOCUMENTATION UTILE DU MAAARO

Précautions à prendre avec les pesticides : Entreposage des pesticides

Entrepôt de pesticides – Fiche technique nº 94-038.

- Garder à portée de main une réserve de matières absorbantes, p. ex. de la litière à chat, pour nettoyer une petite quantité de produit qui s'est répandue.

Autres renseignements sur l'entreposage des pesticides

- Ne pas ranger les herbicides à côté d'autres pesticides comme les insecticides et les fongicides, car les vapeurs qu'ils dégagent peuvent contaminer les autres produits.

- Ne pas garder de semences traitées dans un local où sont entreposés des pesticides, car ceux-ci peuvent les contaminer.

- La *Loi sur les pesticides* de l'Ontario prescrit d'autres exigences en matière d'entreposage des pesticides. Elle requiert notamment d'apposer sur toutes les portes des locaux où sont entreposés des pesticides des écriteaux portant les mentions suivantes :

  - Entreposage de produits chimiques (ou de pesticides)
  - Personnes autorisées seulement
  - MISE EN GARDE

On peut se procurer les écriteaux en téléphonant à la Farm Safety Association au 1 800 361-8855.

Le tableau ci-après résume les exigences du ministère de l'Environnement de l'Ontario en matière d'installations d'entreposage. Ces exigences varient selon la classe (annexe de la *Loi sur les pesticides*) dans laquelle le produit est inscrit :

La *Loi sur les pesticides* exige			
	Ann. 3, 4 et 6	Ann. 2	Ann. 1 et 5
D'entreposer les pesticides loin des aliments et des boissons	R*	R	R
De manière à ne pas créer de danger pour la santé ou la sécurité	R	R	R
Dans des locaux propres et en ordre	R	R	R
Dont les portes ont des panneaux de mise en garde	R	R	R
(Si les pesticides sont dans un véhicule sans surveillance) poser des panneaux de mise en garde sur le véhicule	R	R	R
Numéros de téléphone d'urgence affichés bien en évidence	R	R	R
Ventilation débouchant sur l'extérieur		R	R
Accès restreint (local sous clé)		R	R
Absence de drain de sol		R	R
Équipement de protection individuelle accessible		R	R
Utilisées exclusivement pour les pesticides			R

* R - Requis

Tiré de la fiche INFO du MAAARO intitulée *Précautions à prendre avec les pesticides : Entreposage des pesticides*.

Détails supplémentaires sur l'entreposage des produits de santé animale et des aliments pour animaux médicamentés

Pour éviter que des produits de santé animale et des aliments médicamentés soient utilisés par inadvertance et gardés dans des conditions inappropriées à des endroits non désignés à cet effet, il est recommandé que tous les médicaments soient :

- entreposés dans le « magasin aux médicaments » comme le bureau de la ferme, un réfrigérateur ou une salle de rangement/préparation
- clairement étiquetés
- entreposés dans un lieu sec et propre, dans les conditions spécifiées sur l'étiquette
- entreposés dans un lieu ou placard sûr, fermant à clé si possible

REGISTRES À TENIR

- Si possible, conserver en dossier l'étiquette et la notice ou la fiche technique santé-sécurité de tous les produits potentiellement dangereux qui sont gardés à la ferme.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à voir un plan de la ferme montrant l'emplacement des locaux réservés à l'entreposage des produits potentiellement dangereux

✓ à observer les conditions dans lesquelles vous entreposez les produits potentiellement dangereux (p. ex. local ou armoire fermant à clé, respect des consignes sur l'étiquette)

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Les articles 119 à 123 du Règlement 914 pris en application de la *Loi sur les pesticides*, (L.R.O. 1990, chap. P. 11) énoncent les exigences qu'il faut respecter pour éviter que les pesticides entreposés contaminent l'eau et portent atteinte à la santé et à la sécurité humaine; ils portent en particulier sur l'affichage de mises en garde, la ventilation, la notification et l'interdiction des drains de sol. Ces dispositions sont renforcées par les lignes directrices intitulées *Guideline B-15 – Use and Storage of Pesticides in and around Water*, Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2004, publication nº 4650e (en anglais seulement). En outre, aux termes du paragraphe 4(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), L.R.C. 1985, chap. P-9, il est interdit de fabriquer, stocker, présenter, distribuer ou utiliser un produit antiparasitaire dans des conditions dangereuses.

- Le Règlement sur les produits antiparasitaires, C.R.C., chap. 1253, spécifie d'autres conditions s'appliquant à l'entreposage et à la présentation des produits antiparasitaires. L'article 43 stipule que les produits antiparasitaires « doivent être stockés et présentés conformément à toutes les conditions énoncées sur l'étiquette »; « les produits qui portent le mot indicateur POISON en surimpression sur le symbole avertisseur de danger [...] ne peuvent pas être stockés et présentés avec des aliments destinés à l'homme ou aux animaux; il faut les stocker ou les présenter dans une pièce distincte ou les séparer de façon à éviter toute possibilité de contamination des aliments ».

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Dans la mesure où les produits chimiques, les produits agrochimiques et les produits de santé animale sont toxiques ou dangereux, la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* (1990), chap. O. 1, art. 26 [voir le Règlement sur les exploitations agricoles (Règl. de l'Ont. 414/05), en date du 30 juin 2006] oblige les agriculteurs à former leurs employés aux méthodes sécuritaires d'utilisation et d'entreposage des produits dangereux.

La *Loi sur les médicaments pour le bétail*, L.R.O. 1990, chap. L. 23, et son Règlement 730 (R.R.O. 1990), énoncent les normes d'entretien, de manipulation et d'entreposage des médicaments pour le bétail que les vendeurs titulaires du permis doivent appliquer.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les cadavres d'animaux, L.R.O. 1990, chap. D. 3, par. 3(1), et le Règlement 263, R.R.O. 1990, par. 6(1) (en anglais seulement)

Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs, L.O. 2002, chap. 4, et le Règlement sur la gestion des éléments nutritifs (Règlement 267/03)

Loi sur le transport de matières dangereuses, R.R.O. 1990, et le Règlement 261 (en anglais seulement)

Loi de 1992 sur le transport des marchandises dangereuses (Canada)

Loi sur les pesticides, L.R.O. 1990, chap. P. 11, et Règlement 914 – Dispositions générales (R.R.O. 1990), art. 27 (en anglais seulement)

ENTREPOSAGE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS AGRICOLES

S'ils ne sont pas gérés adéquatement, les déchets agricoles, dont les cadavres d'animaux, peuvent entraîner la contamination des lieux, des animaux, des intrants et des aliments. Les amoncellements de déchets agricoles peuvent aussi fournir abris et nourriture aux parasites.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

Exemples de déchets agricoles généraux : Tous les déchets et produits rejetés au cours des opérations de production normales, y compris les légumes de rebut, les œufs fêlés, et les eaux de lavage des légumes ou des bâtiments d'élevage.

Exemples de déchets médicaux : Matériel médical usagé (p. ex. les aiguilles), aliments du bétail médicamentés et produits de santé animale non consommés ou périmés, emballages et/ou contenants.

Exemples de déchets de pesticides : Pesticides en surplus ou périmés et/ou leurs contenants.

Exemples de cadavres d'animaux : Dans le texte actuel du Règlement sur les cadavres d'animaux, ce terme désigne le cadavre d'un animal de ferme appartenant à l'une des cinq espèces suivantes : équidés, ovins, caprins, porcins et bovins. Dans ce manuel, il désigne le cadavre de n'importe quel animal mort à la ferme.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Entreposer et éliminer les déchets agricoles de façon convenable.

COMMENT LE FAIRE

Déchets agricoles généraux

Entreposage

- Situer les aires d'entreposage des déchets agricoles à bonne distance des aires servant au logement du bétail, à l'entreposage des intrants et à la manipulation des aliments, pour prévenir la contamination croisée et attirer le moins possible les parasites.

DOCUMENTATION UTILE DU MAAARO

Entreposage sécuritaire à la ferme des aiguilles et médicaments à éliminer – Fiche technique nº 05-054

Élimination sécuritaire des aiguilles et médicaments – Fiche technique nº 05-052

- S'assurer que les aires et les contenants à déchets agricoles sont de capacité suffisante pour le volume de déchets produits entre deux périodes de ramassage.

- Nettoyer les aires d'entreposage des déchets agricoles à intervalles suffisamment rapprochés pour éviter de créer des conditions propices à la contamination croisée ou aux parasites.

- Dans la mesure du possible, placer les déchets agricoles en attente de ramassage dans des contenants munis de couvercles.

Élimination

- Ramasser les déchets agricoles à intervalles suffisamment rapprochés en veillant à ne pas causer des contaminations croisées ni à attirer les parasites.

- Éliminer toutes les matières conformément aux règlements municipaux.

- Si des déchets agricoles peuvent être utilisés dans d'autres secteurs de production, les entreposer et les expédier selon des méthodes qui ne mettent pas en danger la salubrité des aliments.

Remarque : Les légumes produits sur une ferme peuvent être donnés à manger à des animaux élevés sur la ferme même.

Déchets médicaux

Entreposage

- Entreposer les aiguilles utilisées, les contenants de médicaments vides et les produits de santé animale en surplus ou périmés soit dans des contenants commerciaux spécialement conçus ou dans des contenants incassables et étanches portant les mots DÉCHETS NON DANGEREUX (flacons de médicaments) ou DÉCHETS BIOMÉDICAUX (aiguilles, scalpels ou autres instruments pointus ou coupants).

Élimination

- Choisir la méthode d'élimination appropriée à chaque sorte de déchets. Pour assurer une biosécurité maximale et réduire au minimum la contamination de l'environnement, la meilleure méthode pour se débarrasser des médicaments et du matériel médical usagé consiste à faire ramasser les déchets biomédicaux par une entreprise qui est autorisée à transporter, gérer ou éliminer ce genre de déchets. Une autre méthode viable consiste à faire reprendre ces déchets par votre vétérinaire. L'enfouissement à la ferme et le brûlage dans un tonneau ne sont pas des options recommandées.

- Demander à votre municipalité locale si les déchets médicaux sont acceptés dans ses dépotoirs.

- Veiller à ce que l'eau et les aliments additionnés de médicaments soient éliminés d'une manière qui ne contamine pas l'environnement.

LE SAVIEZ-VOUS?

Pour savoir où l'on peut rapporter les contenants de pesticides à recycler, appeler le Programme ontarien de formation sur les pesticides au 1 800 652-8573.

Contenants de pesticides usagés

Entreposage

- Effectuer un triple rinçage de chaque contenant de pesticide vide en suivant les étapes suivantes :

  1. Remplir d'eau le contenant vide à au moins 10 % de sa capacité.
  2. Reboucher le contenant et le rincer en le roulant ou en l'agitant.
  3. Vider l'eau de rinçage dans la cuve du pulvérisateur.
  4. Répéter les étapes 1 à 3 deux autres fois.

- Ne pas réutiliser des contenants de pesticides pour entreposer d'autres produits.

Élimination

- Rejeter les contenants rincés dans un dépotoir autorisé ou les apporter à un centre de recyclage des contenants de pesticides. Vérifier auprès du responsable du dépotoir local pour connaître les conditions.

- Pour éliminer les pesticides inutilisables, s'informer auprès du responsable du site d'enfouissement de la municipalité locale sur les dates de collecte des déchets dangereux et les programmes de recyclage locaux.

- Vérifier aussi auprès du fournisseur de pesticides pour voir s'il accepte de reprendre vos contenants de pesticides vides ou vos surplus de pesticides.

- Pour plus de détails sur les méthodes convenables d'élimination des contenants de pesticides vides et des surplus de pesticides, consulter la publication du MAAARO : « Précautions à prendre avec les pesticides : Élimination des pesticides et des contenants de pesticides vides ».

LE SAVIEZ-VOUS?

Les ramasseurs de cadavres d'animaux de ferme ne devraient pas entrer dans les bâtiments d'élevage ou autres aires fréquentées de la ferme. Les cadavres à ramasser devraient être déposés à un endroit de la ferme qui ne sert pas aux opérations quotidiennes d'exploitation.

Cadavres d'animaux

Entreposage

- Ramasser et éliminer tous les cadavres d'animaux par compostage ou enfouissement en respectant les règlements provinciaux.

- Installer les sites d'entreposage et d'élimination des cadavres d'animaux aussi loin que possible :

  - des aires de logement des animaux et de production d'aliments
  - des aires de culture des fruits ou des légumes
  - des lieux de passage très fréquentés
  - des cours d'eau (au sens le plus large)

- Placer tous les cadavres en attente de ramassage hors de la vue du public et hors de portée des animaux et oiseaux détritivores.

Élimination

- Pour éliminer les animaux morts, choisir une des trois méthodes actuellement permises en Ontario :

  - Ramassage par une entreprise spécialisée titulaire du permis provincial
  - Compostage sous 60 cm (2 pi) de paille ou de sciure
  - Enfouissement sous 60 cm (2 pi) de terre

Remarque : L'incinération n'est pas une des méthodes permises pour éliminer les animaux morts visés par la *Loi sur les cadavres d'animaux*.

- La liste des entreprises de ramassage des animaux morts de l'Ontario ainsi que la liste des usines d'équarrissage de l'Ontario sont affichées sur le site Web du MAAARO.

- Consulter le règlement provincial sur le transport des cadavres d'animaux.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur pose des questions sur vos activités d'entreposage des déchets ou qu'il veuille observer :

✓ que les contenants et les aires d'entreposage des déchets agricoles sont clairement désignés sur la ferme, qu'ils conviennent à cet usage et sont suffisamment grands;

✓ que les contenants et les aires d'entreposage des déchets sont bien tenus et entretenus;

✓ que les déchets agricoles sont enlevés régulièrement;

✓ que les contenants de déchets médicaux sont clairement marqués;

✓ que les contenants de pesticides vides et les surplus de pesticides sont entreposés dans une aire réservée aux déchets à éliminer;

✓ que les cadavres sont entreposés et/ou éliminés conformément au règlement provincial.

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Les exigences ci-dessus sont énoncées au paragraphe 3(1) de la *Loi sur les cadavres d'animaux*, L.R.O. 1990, chap. D. 3, et au paragraphe 6(1) du Règlement 263 (R.R.O. 1990).

- Voir la *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, L.O. 2002, chap. 4, et le Règlement sur la gestion des éléments nutritifs (Règlement 267/03) qui prescrivent les règles s'appliquant dans certaines circonstances à la gestion des éléments nutritifs, fumier compris. Consulter les règlements municipaux pour savoir si ceux-ci imposent des règles sur l'entreposage du fumier, ou s'ils exigent un plan de gestion des éléments nutritifs.

- Consulter la *Loi sur le transport de matières dangereuses*, R.R.O. 1990, et son Règlement 261, ainsi que la *Loi de 1992 sur le transport des marchandises dangereuses* (Canada), pour connaître les exigences s'appliquant à l'élimination des pesticides, des matières biologiques dangereuses ou des substances infectieuses. L'article 27 du Règlement 914 (R.R.O. 1990 - Dispositions générales) de la *Loi sur les pesticides* (L.R.O. 1990, chap. P. 11) exige aussi que les pesticides et leurs contenants soient éliminés convenablement en conformité avec la partie V de la *Loi sur la protection de l'environnement* et de son règlement d'application (Règl. de l'Ont. 347).

NOTES

NOTES

EXPÉDITION

Sommaire de cette section

7.1 Traçabilité et rappel des produits 111
7.2 Tri et emballage 116
7.3 Véhicules de transport 119
7.4 Chargement et déchargement 121

EXPÉDITION

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments; Règlement sur les viandes (Règl. de l'Ont. 31/05), par. 58 (1)–(3), en anglais seulement

Loi sur la santé des animaux (Canada), 1990, chap. 21, Règlement sur la santé des animaux, Partie XV – Identification des animaux, art. 175–182

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (Canada), 1997, chap. 6, art.19

Loi sur le classement et la vente des produits agricoles, L.R.O. 1990, chap. F. 8, al. 2(1)6; Règlement sur les fruits et les légumes (Règl. de l'Ont. 378), R.R.O. 1990, art. 12, en anglais seulement; Règlement sur le miel (Règl. de l'Ont. 384), R.R.O. 1990, art. 6, en anglais seulement

Loi sur les aliments et drogues (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27

Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, L.R.C. 1985, chap. C-38

Loi sur les produits agricoles au Canada, L.R.C. 1985, chap. 20, 4e suppl.; Loi sur les poids et mesures, L.R.C. 1985, chap. W-6

Suite à la page 112

TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS

Sans un système de traçabilité s'étendant à toute la chaîne de production des aliments, les opérations de rappels peuvent être plus longues et des produits potentiellement dangereux pour la santé risquent de rester dans la chaîne alimentaire.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Consigner dans des registres les données identifiant tous les produits et tous les intrants mis en œuvre à chaque étape de la production de sorte que l'on puisse remonter à leur fournisseur d'origine et les suivre à l'étape suivante dans la chaîne d'approvisionnement, dans le cadre d'un système de traçabilité s'étendant à toute la chaîne de production.

COMMENT LE FAIRE

Identifier les lieux

- Envisager de consigner les renseignements suivants pour identifier les lieux :
  - Les coordonnées géoréférencées ou la description cadastrale (numéro d'identification de parcelle) des lieux
  - Les élevages ou les cultures
  - Les coordonnées du propriétaire (nom, téléphone)
  - Les coordonnées de la personne à qui s'adresser (nom, téléphone)

Identifier les produits

- Consigner les coordonnées sur les intrants et autres matières apportées sur la ferme, au moment de leur arrivée et au moment de leur utilisation en production. Tenir des registres sur les intrants et/ou les produits en stock; les procédés mis en œuvre, comme l'administration de produits de santé animale, l'emploi de pesticides et l'épandage d'éléments nutritifs; les données sur les récoltes.

- Les renseignements à noter dans les registres, relativement à chaque bonne pratique agricole, sont énumérés dans ce manuel sous la rubrique correspondante.

- Identifier toutes les denrées alimentaires, tous les animaux et toutes les volailles, ou leur apposer des étiquettes portant des renseignements représentant exactement le produit.

Loi sur le bétail et les produits du bétail, L.R.O. 1990, chap. L. 20, Règlement sur les œufs, R.R.O. 1990, Règl. 724, par. 5(6), art. 22 et 34

Enregistrer les données sur les déplacements des produits

- Faire en sorte de pouvoir, en cas de demande, fournir les renseignements sur les denrées alimentaires, le bétail et les volailles, à la personne chargée de l'étape suivante dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

- Identifier les produits qui sortent de la ferme (extrants) d'une manière qui permet de savoir où ils ont été produits.

Se préparer à un éventuel rappel des produits

- Trouver et prendre en note les coordonnées des personnes et organismes à appeler en cas de rappel : agences de réglementation, vétérinaires, fournisseurs/acheteurs, organisations de producteurs et services d'urgence de la localité.

- Faire en sorte d'avoir en main les renseignements indispensables à donner aux autorités en cas de rappel.

Répondre à un rappel

Aviser l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

- S'il devait arriver qu'un problème de salubrité des aliments ait pris naissance dans votre exploitation et qu'il faille déclencher un rappel, une des premières mesures sera d'avertir immédiatement l'ACIA.

- Vous devrez fournir à l'ACIA les renseignements suivants :

  - Une description détaillée de la nature du problème
  - Le nom et la marque du produit, sa description, la quantité et le code de(s) lot(s) en cause
  - Les détails sur les plaintes reçues et, le cas échéant, sur les troubles de santé signalés
  - La distribution du produit (locale ou nationale)
  - Quand le produit a été distribué (dates précises)
  - L'étiquette du (des) produit(s) susceptible(s) d'être rappelé(s)
  - Le nom de votre exploitation et les coordonnées de la personne-ressource qui assurera la liaison avec l'ACIA
  - Le nom et le(s) numéro(s) de téléphone de la personne de votre exploitation qui peut être appelée en dehors des heures normales de travail

Fournir le plus possible de détails de manière à pouvoir circonscrire le rappel

- Savoir quelle quantité de produit a été produite et quelle quantité a été expédiée de votre exploitation.

- Avoir en main les noms et les coordonnées de chaque acheteur, et les quantités qui leur ont été expédiées, pour pouvoir les informer de la situation.

- Pour plus de détails sur le rappel de produits, veuillez consulter le site Web de l'ACIA.

LE SAVIEZ-VOUS?

L'identification des lieux est un élément constitutif important de plusieurs systèmes d'exploitation différents, notamment le système de traçabilité des productions animales et végétales, les outils d'intervention d'urgence, les systèmes d'assurance qualité des aliments et d'autres activités à la ferme. Qu'il s'agisse des productions animales ou des productions végétales, l'identification des lieux de production est indispensable pour assurer l'efficacité de la procédure d'urgence à déclencher en cas de problème de salubrité des aliments ou d'éclosion de maladie animale ou végétale.

NUMÉRO DE L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS (ACIA) À APPELER EN CAS DE RAPPEL D'ALIMENTS

En Ontario :
416 973-8724

LE SAVIEZ-VOUS?

En ce qui a trait aux bovins (à viande ou laitiers), des ovins et des bisons, le Règlement sur la santé des animaux impose qu'au départ de leur ferme d'origine, tous les animaux doivent porter à l'oreille une étiquette approuvée; il est interdit à quiconque de retirer, de modifier ou de falsifier une étiquette fixée sur un animal ou sur une carcasse. Des programmes d'identification nationaux sont en cours de création pour les autres espèces (p. ex. les porcs, les volailles et les caprins).

ORGANISMES ET PROGRAMMES DE TRAÇABILITÉ D'ÉCHELLE NATIONALE

Can-Trace Canadian Food Traceability Data Standard Version 2.0 (en anglais seulement)

Canadian Cattle Identification Agency (en anglais seulement)

National Livestock Identification for Dairy (en anglais seulement)

Programme canadien d'identification des moutons

Canadian Bison Identification Program (en anglais seulement)

TERMES UTILISÉS RELATIVEMENT À CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE

Lieu ou lieux : Parcelle de terre, associée à une description cadastrale ou à des coordonnées géoréférencées, sur la totalité ou sur une partie de laquelle des animaux et/ou des cultures sont gardés, cultivés, regroupés et/ou éliminés.

Numéro de lot : Numéro ou code unique désignant spécifiquement un lot ou un groupe d'intrants, de produits, d'animaux, de cultures et/ou d'extrants qui ont été produits et/ou transformés ou emballés dans les mêmes circonstances.

Traçabilité : Capacité de savoir où se trouve un produit, d'où il provient et à quoi il a servi, et de savoir les choses qui ont été faites, grâce aux renseignements consignés dans des registres.

REGISTRES À TENIR

Productions animales

- Tenir des registres complets sur l'identification des animaux et des volailles (identification de chaque animal ou de chaque groupe).
- Utiliser des systèmes d'identification approuvés pour la sorte d'animal ou de volaille.
- Tenir des registres sur tous les animaux ou volailles arrivant à la ferme et sortant de la ferme. Renseignements à noter :
  - Nom du producteur, nom de la ferme et/ou identification des lieux
  - Description du produit et quantité
  - Identification du bétail et des volailles
  - Transporteur/acheteur
  - Date du transport

Remarque : On peut également trouver ou vérifier les renseignements ci-dessus sur un manifeste de transport.

Fruits, légumes et grandes cultures

- Conserver en dossier les renseignements relatifs à la récolte de chaque culture, dont :
  - Numéro de lot du produit récolté
  - Dates de récolte/conditionnement
  - Désignation du champ récolté
  - Personne(s) qui a (ont) récolté/conditionné le produit, s'il y a lieu
  - Unité d'entreposage temporaire, s'il y a lieu

- Conserver en dossier les renseignements suivants concernant les aliments livrés à la ferme et les aliments expédiés de la ferme :

  - Nom du producteur, nom de la ferme et/ou désignation des lieux de production
  - Description du produit, quantité et unité de mesure
  - Numéro de lot
  - Transporteur/acheteur
  - Date du transport

Remarque : On peut également trouver les renseignements ci-dessus sur les bordereaux d'expédition et de livraison, comme la facture ou le connaissement (lettre de transport).

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ les registres de production et d'expédition

✓ votre état de préparation à un éventuel rappel

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Certaines lois exigent que, relativement à certains produits, les producteurs procèdent à leur inscription et fournissent leur nom, adresse et lieux d'exploitation. Par exemple, en application de l'article 8 de la *Loi sur l'apiculture*, les apiculteurs sont tenus d'afficher leur nom et leur adresse sur tous les ruchers dont ils sont propriétaires; le paragraphe 1(1) du Règlement 57 – Dispositions générales (R.R.O. 1990), disponible en français, exige que l'apiculteur qui possède des abeilles fasse enregistrer le nom, l'adresse municipale et le numéro de téléphone du propriétaire du terrain où chaque rucher est installé et le nombre de ruchers exploités; l'article 3 exige en outre la tenue et la conservation de dossiers sur les ventes d'abeilles.

- Les paragraphes 58(1) à 58(3) du Règlement sur les viandes (Règl. de l'Ont. 31/05) de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* exigent que les personnes qui livrent à un abattoir provincial des animaux destinés à l'alimentation humaine fournissent le nom et l'adresse du propriétaire ou du vendeur ou consignataire des animaux, ainsi que l'espèce et la catégorie des animaux. En outre, s'il s'agit de volailles, il faut que le lot soit accompagné d'une fiche sanitaire d'élevage (formulaire d'information sur le troupeau) où le producteur a noté le taux de mortalité à la ferme, les traitements vétérinaires administrés, le mode d'élevage, le nombre de volailles et de caisses de transport, et les données sur chargement des volailles dans les conteneurs de transport (cette exigence ne s'applique pas aux ratites et aux volailles qui sont abattus à façon pour la consommation personnelle du propriétaire).

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Un certain nombre de lois exigent que les personnes qui font affaire avec les agriculteurs tiennent des registres de leurs ventes. C'est le cas de la *Loi sur les médicaments pour le bétail*, de la *Loi sur la vente à l'encan du bétail* et de la *Loi sur les vétérinaires* et de leurs règlements d'application respectifs.

L'article 2 de la *Loi de 1993 sur l'inscription des entreprises agricoles et le financement des organismes agricoles*, L.O. 1993, chap. 21, et l'article 2 du Règlement de l'Ontario 723/93 exigent que toutes les entreprises agricoles de l'Ontario dont le revenu brut annuel est égal ou supérieur à 7 000 dollars de déposer chaque année une formule d'inscription indiquant leur numéro de télécopieur, leur adresse électronique, le numéro de téléphone à partir duquel les services d'urgence localisent l'exploitation agricole, le nombre d'employés, les types de cultures, d'animaux ou de volailles, les superficies exploitées et cultivées, et les trois ateliers de production les plus importants par le revenu.

- Les articles 175-182 du Règlement sur la santé des animaux, Partie XV – Identification des animaux, pris en application de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada), 1990, chap. 21, exigent que chaque animal (ou cadavre d'animal) porte une étiquette d'identification. Dans le cas des bovins, des ovins et des bisons, il faut que chaque animal ait reçu un dispositif identificateur approuvé avant qu'il ne quitte sa ferme d'origine.

- L'Agence canadienne d'inspection des aliments a le pouvoir d'ordonner un rappel des aliments dans les cas où des produits soumis aux lois qu'elle administre posent un risque pour la santé du public, des animaux ou des plantes (*Loi sur l'ACIA* (Canada), 1997, chap. 6, art. 19).

- La loi exige dans le cas de certains produits que, lorsqu'ils sont regroupés en une seule cargaison, les lots de produits provenant de différents producteurs soient marqués, étiquetés et identifiés individuellement. L'alinéa 2(1)6 de la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles* (L.R.O. 1990, chap. F. 8) prévoit que le ministre peut, par règlement, « prescrire de quelle façon les vendeurs, les transporteurs et les expéditeurs de produits agricoles doivent identifier, à des fins de classement, le lot de chaque producteur d'une cargaison »; l'article 12 du Règlement 378 sur les fruits et les légumes (R.R.O. 1990) exige que les nom et adresse du producteur soient inscrits sur les emballages individuels et l'emballage groupé. L'article 6 du Règlement 384 sur le miel (R.R.O. 1990) exige que les nom et adresse de la personne qui a conditionné le miel soient inscrits sur le contenant.

- Les exigences fédérales en matière d'étiquetage des aliments préemballés sont énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27, et ses règlements, dans la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, L.R.C. 1985, chap. C-38 et ses règlements, ainsi que dans les règlements pris en application de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, L.R.C. 1985, chap. 20, 4^{e} suppl.; en outre, les dispositions de la *Loi sur les poids et mesures*, L.R.C. 1985, chap. W-6, peuvent s'appliquer à certaines denrées alimentaires.

- L'article 22 du Règlement sur les œufs (Règl. 724, R.R.O. 1990), pris en application de la *Loi sur le bétail et les produits du bétail* (L.R.O. 1990, chap. L. 20), exige que les boîtes contenant des œufs classés et emballés par le producteur portent le nom et l'adresse de ce dernier. Le paragraphe 5(6) exige que toute personne qui expédie ou transporte des œufs en Ontario fournisse une feuille de route où doivent figurer les nom et adresse de l'expéditeur et du destinataire et la date d'expédition. Aux termes de l'article 34, chaque premier destinataire des oeufs qui expédie ou livre des oeufs non classés à un poste de classement des oeufs identifie clairement les oeufs de chaque producteur.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Règlements d'application de la Loi sur le classement et la vente des produits agricoles, L.R.O. 1990, chap. F. 8 : Règlement 378 sur les fruits et légumes (en anglais seulement), R.R.O. 1990, art. 4; Règlement 384 sur le miel (en anglais seulement), art. 12

Loi sur le bétail et les produits du bétail, L.R.O. 1990, chap. L. 20; Règlement sur les œufs (Règl. de l'Ont. 724), R.R.O. 1990, par. 5(1) et (2), art. 7, 8, 18, 19 et 20

Loi sur les aliments et drogues (Canada) L.R.C. 1985, chap. F-27, art. 4

LE SAVIEZ-VOUS?

Les fruits et les légumes endommagés ou avariés (p. ex. altération de l'épiderme, meurtrissure ou pourriture) deviennent des sources d'éléments nutritifs pour les organismes pathogènes. Il faut séparer le plus rapidement possible les fruits et légumes pourris ou abîmés de ceux qui sont propres à la vente.

TRI ET EMBALLAGE

Les denrées alimentaires qui ne sont pas triées et emballées convenablement risquent de devenir contaminées durant l'entreposage ou le transport.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes qui manipulent des œufs, du miel, des céréales, des oléagineux, des fruits ou des légumes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Trier et emballer les denrées de manière à les protéger le plus possible contre les dommages et la contamination. Veiller à ce que l'emballage utilisé soit fabriqué avec des matières qui protégeront la salubrité et la qualité du produit alimentaire.

COMMENT LE FAIRE

- Pendant le tri, retirer les matières étrangères visibles et les produits pourris ou endommagés et les jeter ou les réserver à un autre usage s'il y a lieu.
- Pour des précisions sur le tri des œufs, consulter la rubrique **9.4 Manutention des œufs** de ce manuel.
- Veiller à ce que le tri des denrées s'effectue sur des surfaces propres, sans craquelures ou autres altérations qui peuvent devenir des foyers de contamination.
- Lorsqu'ils trient des fruits et des légumes frais susceptibles d'être consommés sans cuisson préalable, les préposés au triage doivent se laver régulièrement les mains ou porter des gants appropriés. Pour d'autres précisions à ce sujet, voir la rubrique **1.2 Lavage des mains** dans ce manuel.

Choisir le bon matériel

- Il faut que les matériaux et les contenants d'emballage protègent le produit contre la contamination externe et les avaries, tout en assurant les conditions d'ambiance nécessaires au maintien de la qualité et de la salubrité du produit. Pour plus d'information sur les conditions d'ambiance, consulter la rubrique **6.2 Entreposage – Général**.
- Au moment de commander des matériaux d'emballage, demander aux fournisseurs qu'ils indiquent les matériaux qui conviennent ou consulter le document de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés*

- Si les produits sont expédiés directement à des points de vente, veiller à ce que les matériaux et les contenants d'emballage soient neufs et comportent un espace suffisant pour y fixer une étiquette portant les renseignements élémentaires (p. ex. nom et adresse du producteur).

Réutiliser les emballages avec prudence

- Si on réutilise des emballages, s'assurer :

  - qu'ils sont solides
  - qu'ils sont nettoyés et assainis (voir la rubrique **5.1 Nettoyage et assainissement** de ce manuel)
  - qu'ils sont rangés à l'abri de la contamination, hors de portée des parasites, à l'écart des sources de détritus

- Ne pas réutiliser des emballages qui ont contenu des produits chimiques, des semences traitées ou des aliments pour animaux médicamentés.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille observer que les produits d'emballage :

✓ conviennent à l'usage auquel on les destine

✓ portent les renseignements voulus sur leurs étiquettes

✓ soient, avant l'emploi, propres et hygiéniques

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence directe sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions sur le tri et la manipulation des animaux au stade de la ferme. Cependant, comme certaines lois interdisent la vente ou le transport de certaines denrées alimentaires, il faut trier les produits pour s'assurer de ne pas vendre ou transporter les denrées visées.*

- Aux termes de l'article 4 du Règlement 378 sur les fruits et légumes (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le classement et la vente des produits agricoles*, L.R.O. 1990, chap. F. 8, il est interdit d'emballer, de transporter, d'expédier, d'annoncer, de mettre en vente ou de vendre des légumes ou des fruits frais : a) qui n'ont pas été classés, emballés et marqués conformément à la Loi et au règlement et qui ne sont pas contenus dans des emballages conformes à la Loi et au présent règlement; f) qui ne sont pas assez mûrs ou qui sont détériorés par une maladie ou autre cause au point d'être impropres à la consommation humaine; g) dont l'emballage est endommagé, taché, souillé, déformé ou autrement détérioré au point qu'il risque d'altérer sensiblement l'intégrité, l'aspect ou la salubrité des

produits qu'il contient; h) qui a été attaqué par des insectes ou qui présente des signes d'une substance étrangère en quantité dangereuse pour la santé du public. L'article 12 du Règlement 384 sur le miel (R.R.O. 1990) exige que le miel destiné à la vente à l'unité ou à la vente en vrac soit emballé dans des contenants neufs, propres, en parfait état, de contenance définie. Le paragraphe 12(5) exige que les boîtes soient construites avec des matériaux robustes et qu'elles soient propres, en bon état et non maculées par d'anciennes inscriptions.

- Le paragraphe 5(1) du Règlement sur les œufs, R.R.O. 1990 (Règl. de l'Ont. 724) de la *Loi sur le bétail et les produits du bétail*, L.R.O. 1990, chap. L. 20, stipule que les œufs destinés à la consommation humaine ne peuvent être vendus en Ontario qu'après avoir été classés, emballés et marqués conformément à ce que prescrit le règlement. Toutefois, le paragraphe 5(2) prévoit que : « un producteur peut vendre, mettre en vente ou avoir en sa possession aux fins de vente des œufs qui ne sont pas classés, emballés et marqués comme l'exige le présent article, à condition que les œufs soient produits dans son exploitation agricole, qu'ils soient propres, qu'ils ne coulent pas et qu'ils ne soient vendus aux consommateurs ou mis en vente à leur intention pour leur propre consommation qu'à partir de l'exploitation agricole ». L'article 7 exige que les œufs qui ne sont pas conformes aux normes prescrites dans le règlement soient rejetés et étiquetés comme tels. Aux termes de l'article 8, « nul ne doit acheter, vendre, mettre en vente, expédier ou transporter des oeufs rejetés aux fins d'utilisation comme aliment ou dans la préparation d'un aliment destiné à la consommation humaine ». Les articles 18 et 19 exigent que tous les cartons, caisses et boîtes servant à emballer des œufs soient neufs, propres et solides. L'article 20 exige que les contenants servant à l'emballage des œufs protègent les œufs contre les risques auxquels il peut être raisonnable de s'attendre pendant la manutention et la distribution, et qu'ils soient fabriqués d'une matière qui n'altérera pas les œufs qui y sont emballés.

- L'article 4 de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27, interdit à quiconque de vendre un aliment qui, selon le cas, contient une substance toxique ou délétère, ou en est recouvert; est impropre à la consommation humaine; est composé, en tout ou en partie, d'une substance malpropre, putride, dégoûtante, pourrie, décomposée ou provenant d'animaux malades ou de végétaux malsains; est falsifié; a été fabriqué, préparé, conservé, emballé ou emmagasiné dans des conditions non hygiéniques. La Loi spécifie aussi les matériaux d'emballage qui sont autorisés. Les emballages doivent comporter un espace de taille suffisante pour recevoir l'étiquette appropriée.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur la santé des animaux (Canada), 1990, chap. 21, art. 141

Loi sur les cadavres d'animaux, Règlement 263, R.R.O. 1990, par. 1(1), par. 8(1), (2) et (3), en anglais seulement

Loi sur le transport de matières dangereuses, L.R.O. 1990, chap. D. 1, et Règlement 261 (R.R.O. 1990), en anglais seulement

Loi de 1992 sur le transport des marchandises dangereuses (Canada)

LE SAVIEZ-VOUS?

L'Alliance canadienne du camionnage a créé le programme de salubrité des aliments pendant le transport qui recommande les procédures à suivre par les entreprises qui transportent des denrées alimentaires. Pour de plus amples détails, visiter le site Web de L'Alliance canadienne du camionnage.

VÉHICULES DE TRANSPORT

Si l'on emploie des véhicules de transport qui ne sont pas convenablement conçus, construits et entretenus ou adaptés au transport des denrées qu'on y embarque, plusieurs risques menacent la salubrité de ces produits.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Trier et emballer les aliments pour réduire au minimum les dommages et la contamination. Voir à ce que les fournitures utilisées pour emballer les produits alimentaires soient faites avec des matières qui protègent la salubrité et la qualité du produit.

COMMENT LE FAIRE

- Veiller à ce que les véhicules de transport soient en bon état et qu'ils conviennent au transport de la denrée ou de l'animal de ferme en particulier.
  - Si la denrée doit être maintenue réfrigérée, veiller à ce que le groupe frigorifique du véhicule fonctionne bien et ne laisse pas couler de liquide réfrigérant.
  - Si l'on transporte des animaux ou des volailles, veiller à utiliser des bétaillères conçues pour la sorte d'animal à transporter, offrant l'aération voulue et exemptes de pièce saillante ou coupante pouvant blesser les animaux.
- Veiller à ce que les véhicules soient faciles à nettoyer et à assainir et construits avec des matériaux résistants à la corrosion, non toxiques, lisses et non absorbants, capables de résister à de nombreux nettoyages.
- Nettoyer les véhicules après chaque livraison et les assainir au besoin. Voir la rubrique **5.1 Nettoyage et assainissement**, de ce manuel, qui explique comment établir les pratiques de nettoyage.
- Pour transporter du bétail, garnir le véhicule d'une bonne couche de litière pour réduire au minimum la contamination par le fumier.
- Examiner tous les véhicules de transport avant le chargement sous les angles suivants :
  - Y a-t-il des détritus sur les planchers?
  - Les parois ou les portes ont-elles été endommagées?
  - Le joint autour de la porte semble-t-il endommagé?
  - Peut-on séparer les produits suffisamment pour empêcher les contaminations croisées pendant le transport?

LE SAVIEZ-VOUS?

La tomate se conserve à une température comprise entre 8 °C et 10 °C, tandis que le céleri préfère une température plus fraîche, voisine de 0 °C.

LE SAVIEZ-VOUS?

Il est important de se préoccuper du risque de contamination des aliments quand ceux-ci sont placés à bord de véhicules qui n'ont pas été nettoyés. En 1994, de nombreuses personnes sont tombées malades, un peu partout aux États-Unis, après avoir consommé de la crème glacée contaminée par des salmonelles. L'enquête a démontré que, bien que le mélange à crème glacée ait été pasteurisé, la contamination s'était produite à cause du transport du mélange dans un camion qui venait de transporter des œufs liquides non pasteurisés. La contamination croisée est une importante menace dans les véhicules de transport.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur demande :

✓ à observer si les véhicules de transport qui appartiennent à l'exploitation sont bien entretenus, propres et en bon état

✓ à examiner les registres qui prouvent que les produits sont chargés à bord d'un véhicule propre (p. ex. produire les bordereaux signés par le camionneur ou des relevés d'examen du camion/bétaillère)

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Les véhicules utilisés pour transporter des animaux doivent convenir à cet usage. L'article 141 de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada), 1990, chap. 21, exige de séparer pendant le transport les animaux qui sont incompatibles.

- Diverses lois et divers règlements limitent le transport des animaux morts ou malades. Voir les paragraphes 1(1), 8(1), 8(2) et 8(3) du Règlement 263 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur les cadavres d'animaux*. Tout véhicule utilisé pour transporter des animaux morts doit obligatoirement porter une marque d'identification délivrée conformément au paragraphe 1(1) du Règlement 263. Il est interdit d'utiliser un véhicule servant à transporter des animaux morts pour transporter des animaux vivants ou des aliments destinés à la consommation humaine (par. 8(2) et 8(3)). Voir aussi la rubrique **6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles** de ce manuel.

- Les véhicules qui seront utilisés pour transporter des substances toxiques, des pesticides, des matières biologiques dangereuses ou des substances infectieuses (classe 6) doivent obligatoirement répondre aux normes de sécurité énoncées dans la *Loi sur le transport de matières dangereuses*, L.R.O. 1990, chap. D. 1, dans le Règlement 261 (R.R.O. 1990) et dans la *Loi de 1992 sur le transport des marchandises dangereuses* (Canada).

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Règlement sur la santé des animaux (Canada), Partie XII, par. 138(2)

Loi sur le lait; Règlement 761, R.R.O. 1990, par. 12(3), en anglais seulement

Loi sur le bétail et les produits du bétail, L.R.O. 1990, chap. L. 20; Règlement sur les œufs (Règlement 724), R.R.O. 1990, par. 5(5), art. 31 et 32

Loi sur les pesticides, L.R.O. 1990, chap. P. 11; Règlement 914, R.R.O. 1990, art. 127 (en anglais seulement)

LE SAVIEZ-VOUS?

La publication *Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme – Transport* contient des tableaux sur les densités de chargement et les conditions météorologiques.

Pour recevoir un exemplaire de ce code, appeler le vétérinaire en chef principal de l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui est responsable du transport sans cruauté des animaux, au 1 613 221-4620.

CHARGEMENT ET DÉCHARGEMENT

Des méthodes inappropriées de chargement ou de déchargement des denrées alimentaires, des animaux de ferme ou des intrants peuvent entraîner la contamination ou la détérioration des produits.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Charger et décharger les denrées alimentaires, le bétail ou les volailles et les intrants d'une manière permettant d'empêcher qu'ils deviennent contaminés, endommagés ou avariés.

COMMENT LE FAIRE

Denrées alimentaires et intrants

- Disposer les produits à bord du véhicule de manière à empêcher qu'ils soient écrasés, cassés et/ou éparpillés durant le transport.
- Si les produits sont placés à bord d'un véhicule frigorifique, les disposer de manière à laisser l'air froid circuler autour d'eux.
- Ne pas transporter des légumes et des fruits frais avec des intrants incompatibles (p. ex. avec des pesticides ou des carburants).

Bétail et volailles

- Faire en sorte que les animaux et les oiseaux qui partent pour l'abattoir aient le moins possible d'aliments dans leur appareil digestif et de fumier sur leur pelage ou plumage. Pour ce faire, penser à :
  - la quantité de litière à utiliser dans le bâtiment d'élevage et pendant le transport
  - la période de jeûne avant embarquement
- Faire en sorte que les animaux excrètent le moins possible d'organismes pathogènes en réduisant au minimum les stress du chargement et du déchargement :
  - Utiliser des rampes
  - Manipuler les animaux sans les brusquer et sans crier
  - Décourager l'emploi des aiguillons électriques

Ne pas expédier d'animaux couchés/incapables de se mouvoir (non ambulatoires). Consulter les exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments relatives aux animaux couchés.

- Ne pas expédier des animaux qui ont reçu récemment un traitement avant la fin du délai d'attente (délai entre le traitement et l'expédition).

- Si une aiguille cassée est restée dans la chair de l'animal, faire le nécessaire pour informer de l'incident les personnes chargées de l'étape de production suivante.

Conseils d'ordre général

- Dans certains cas, il est nécessaire d'avertir les personnes chargées de l'étape de production suivante qu'on leur expédie des produits. Veiller à ce que les documents d'usage exigés par l'acheteur accompagnent le chargement.

- Conserver les renseignements indispensables à la traçabilité du produit qui quitte la ferme; être en mesure de les fournir à quiconque en ferait la demande. Les renseignements à consigner sont indiqués à la rubrique **7.1 Traçabilité et rappel des produits** de ce manuel.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ les registres de production (p. ex. le registre d'emploi des pesticides, le registre d'emploi des produits de santé animale) pour vérifier le respect des conditions d'expédition

✓ le cas échéant, les documents d'expédition demandés par l'acheteur

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence directe sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions sur les pratiques de chargement et de déchargement. Par contre, diverses lois interdisent le transport de certaines plantes ou animaux ou exigent pour ce faire des permis de transport ou des étiquettes avec certificat de circulation. On retrouve le plus souvent ce genre de dispositions dans les règlements qui ont pour objet la lutte contre les maladies. Comme ils ne sont généralement pas axés sur la salubrité des aliments destinés à la consommation humaine (maladies des plantes), ces règlements n'entrent pas dans le cadre du présent manuel.*

- Le Règlement sur la santé des animaux (Canada), Partie XII, dicte les conditions à remplir pour assurer le transport sans cruauté de tous les animaux au Canada, y compris les procédures appropriées de chargement et de déchargement des animaux. Le paragraphe 138(2) interdit de charger ou de transporter un animal qui, en raison d'une infirmité, d'une maladie, d'une blessure, de l'épuisement ou autre cause, ne peut être transporté sans souffrances indues au cours du voyage prévu.

- Le paragraphe 12(3) du Règlement 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* exige qu'il y ait, dans la laiterie de ferme, une ouverture située à proximité du robinet de chaque réservoir à lait, maintenue en bon état, équipée d'un dispositif de fermeture automatique, et qui serve uniquement au passage du tuyau flexible qui transvase le lait du réservoir au camion-citerne.

- Le paragraphe 5(5) et les articles 31 et 32 du Règlement sur les œufs (Règlement 724, R.R.O. 1990) de la *Loi sur le bétail et les produits du bétail* (L.R.O. 1990, chap. L. 20) stipulent qu'à l'exception du producteur, nul ne peut vendre, mettre en vente, expédier ou transporter des œufs non classés ou des œufs qui ont été placés en entrepôt, à moins qu'ils ne soient emballés dans des boîtes spécialement marquées et qu'ils ne soient expédiés à un poste de classement des œufs ou à un premier destinataire des œufs.

- L'article 127 du Règlement 914 (R.R.O. 1990) de *La Loi sur les pesticides* (L.R.O. 1990, chap. P. 11) spécifie que nul ne peut transporter, faire transporter ou permettre que soit transporté un pesticide inscrit à l'annexe 1, 2, 3 ou 5 de la Loi avec des aliments ou des boissons destinés à la consommation humaine ou animale dans un véhicule circulant sur une route ou un chemin, à moins que le pesticide transporté ne soit séparé de ces denrées de manière à empêcher que celles-ci soient contaminées par le pesticide.

NOTES

POUR LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Sommaire de ce chapitre

8.1 Évaluation des sols et de l'environnement 125
8.2 Emploi de pesticides 128
8.3 Emploi d'éléments nutritifs 132
8.4 Outils et contenants de récolte 136

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs, L.O. 2002, chap. 4, et Règlement 267/03 (en français)

ÉVALUATION DES SOLS ET DE L'ENVIRONNEMENT

Les cultures peuvent être contaminées dans les champs par l'inondation, les utilisations antérieures du sol, l'environnement voisin ou des intrus.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes qui cultivent des champs.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Ne pas exploiter des champs ou des vergers susceptibles d'être soumis à des conditions pouvant créer un danger inacceptable pour la salubrité des denrées produites, à moins que le nécessaire ne soit fait pour limiter le risque.

COMMENT LE FAIRE

Contamination des champs par l'inondation

- Évaluer le risque d'inondation dans les zones cultivées. Les eaux de crue peuvent charrier avec elles des eaux d'égout, des déchets animaux et d'autres contaminants. Il faut se préoccuper tout particulièrement de ce danger quand on cultive des fruits et des légumes dont la partie comestible pouvant être consommée crue est proche du sol. Si une inondation s'est produite, examiner la situation avec les agronomes provinciaux et/ou fédéraux et évaluer les répercussions possibles sur la salubrité de la culture et les options possibles.

Contamination des champs à cause d'utilisations antérieures

- Si des champs sont loués, essayer d'en apprendre le plus possible sur les usages antérieurs pour s'assurer qu'ils n'ont pas servi au rejet de déchets ou à une autre activité industrielle qui pourrait y avoir laissé des résidus toxiques. En cas de doute, il est recommandé de faire des analyses de sol axées sur le dépistage des contaminants et de choisir les plantes qu'il est possible d'y cultiver en fonction des résultats.

- Si des champs ont auparavant été exploités par un autre agriculteur, demander à voir ses registres sur les cultures et l'emploi des pesticides, s'il y en a de disponibles, pour déterminer si les champs ont reçu des produits chimiques persistants (p. ex. des organochlorés). En pareil cas, il faut savoir que les cultures- racines sont les plantes les plus sujettes à la contamination et que, si on en cultive sur un terrain contaminé, il faudra probablement les faire analyser pour mesurer les taux de résidus chimiques.

LE SAVIEZ-VOUS?

La présence de zones tampons physiques, comme des haies ou des plantations brise-vent, autour des champs ou des bâtiments peut réduire jusqu'à 30 pour cent la quantité de contaminants apportés par le vent et diminue le risque de dérive des embruns de pulvérisation (entraînement par le vent).

- De façon générale, le risque de contamination des plantes par les métaux lourds (p. ex. le plomb, le cadmium) présents dans le sol est faible. Cependant, la capacité d'une plante à absorber les métaux lourds varie selon l'espèce; les cultures-racines et les légumes-feuilles sont les espèces qui en absorbent le plus. En cas de doute sur les résidus de métaux lourds laissés par des utilisations antérieures de la terre ou apportés depuis les terrains environnants, faire analyser le sol avant d'y semer ou planter des cultures à risque élevé. On peut réduire le risque que les plantes absorbent les métaux lourds en élevant le pH du sol, car ces derniers sont moins mobiles et moins facilement absorbés par les plantes dans un sol neutre, par comparaison avec un sol acide. Pour plus de détails à ce sujet, voir les *Normes pour les métaux dans les engrais et les suppléments (Tableau II)* sur le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Contamination par les terres environnantes

- Inspecter les champs pour voir s'ils sont susceptibles d'être contaminés par des facteurs biologiques ou chimiques provenant des terres adjacentes. Si les champs cultivés jouxtent des installations d'élevage ou des champs recevant du fumier ou des pesticides, il faut être conscient du risque que des contaminants arrivent dans les cultures par l'intermédiaire des ruissellements, des inondations ou du vent (dérive). Si l'on soupçonne une contamination, faire une analyse du sol ou de l'eau.

- S'il y a lieu, évaluer le risque que les légumes ou les fruits de votre ferme subissent une contamination croisée à cause des fuites, des lixiviats ou des débordements des sites d'entreposage de fumier.

LE SAVIEZ-VOUS?

Des aménagements tels que les barrières physiques, les voies d'eau engazonnées, les fossés, les levées de terre, les banquettes de détournement et les zones tampons végétalisées peuvent réduire le risque qu'une eau polluée aille contaminer les sources d'eau agricoles et/ou les cultures durant les fortes pluies ou les inondations.

Contamination par des intrus

- Empêcher autant que possible les animaux d'entrer dans les aires de production de légumes et de fruits frais, surtout pendant les récoltes ou les jours proches des récoltes, car le risque de contamination par les excréments équivaut à celui d'un épandage de fumier frais.

- Établir des dispositifs visuels, physiques ou sonores (p. ex. des clôtures ou des épouvantails acoustiques) pour effaroucher les animaux sauvages et réduire le risque qu'ils entrent dans les champs de fruits ou de légumes.

- Chercher régulièrement à détecter les sources de contamination externes imputables à des intrus, y compris les détritus et les bouteilles cassées qui sont susceptibles de contaminer les fruits et les légumes frais.

Conseils d'ordre général

- Parler régulièrement avec les voisins et comprendre les types d'activités qui sont exercées sur les terres contiguës. Si un risque de contamination existe à ce niveau, choisir les champs à planter et les dates de plantation de manière à réduire ce risque au minimum.

- Réévaluer les risques, s'il y en a, en cas de changements dans les activités qui se déroulent sur les lieux de production ou aux alentours.

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

En vertu du paragraphe 14(b) de la *Loi sur les maladies des plantes*, L.R.O. 1990, chap. P. 14, un inspecteur peut interdire la culture de certaines espèces végétales pendant un certain nombre d'années s'il découvre dans le sol d'un lieu quelconque des organismes qui causent une maladie de ces plantes.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur :

✓ veuille observer les lieux de production sous l'angle de leur vulnérabilité à l'inondation et aux risques créés par l'environnement immédiat et par les intrus;

✓ pose des questions sur l'utilisation antérieure des terres.

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Les lois sur l'agriculture qui ont une incidence directe ou indirecte sur la salubrité des aliments contiennent rarement des dispositions visant spécifiquement le sol et l'environnement. Lorsqu'elles contiennent des interdictions, celles-ci visent généralement la vente d'aliments contenant des résidus ou des contaminants inacceptables et non la présence de ces derniers dans les sols eux-mêmes. Le principe de la « diligence raisonnable » devrait orienter les décisions de gestion lorsqu'il y a lieu de craindre la présence de contaminants dans le sol.*

- La *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, L.O. 2002, chap. 4, et le Règlement sur la gestion des éléments nutritifs (Règl. de l'Ont. 267/03), exigent d'évaluer les conditions pédologiques existantes au moment d'élaborer les plans de gestion des éléments nutritifs.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les aliments et drogues (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27, Règlement sur les aliments et drogues, titre 15

Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments; Règlement sur les viandes (en anglais seulement)

Règlement sur les produits antiparasitaires (Canada), C.R.C., chap. 1253, par. 45(1) et (2)

Loi sur les pesticides, L.R.O. 1990, chap. P. 11; Règlement 914, R.R.O. 1990, par. 22 (2), art. 62, art. 64–79 (en anglais seulement)

Loi sur les produits antiparasitaires (Canada), L.R.C., chap. P-9, art. 4

NUMÉROS À PRENDRE EN NOTE

Programme ontarien de formation sur les pesticides :
1 800 652-8573

Centre d'information agricole :
1 877 424-1300

Centre antipoison :
1 800 268-9017

EMPLOI DE PESTICIDES

S'ils sont utilisés sans précautions, les produits de lutte contre les ravageurs et les maladies dans une culture sur pied peuvent contaminer l'environnement ou laisser sur la culture des résidus potentiellement dangereux.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes qui appliquent des pesticides, y compris les produits utilisés en agriculture biologique.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Veiller à ce que les pesticides soient utilisés conformément au mode d'emploi et, si nécessaire, par une personne qui a obtenu un certificat ou un permis valide délivré à l'issue du cours sur l'utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur.

COMMENT LE FAIRE

Consulter l'étiquette

- Utiliser uniquement des pesticides homologués pour emploi au Canada.
- Utiliser les pesticides uniquement sur les cultures pour lesquelles ils ont été conçus (le nom de la culture devant figurer sur l'étiquette) et pour lutter contre les mauvaises herbes, ravageurs ou maladies qui sont indiqués sur l'étiquette.
- Lire le mode d'emploi et en respecter toutes les consignes. Même si le produit est sur le marché depuis plusieurs années, les doses et les précautions d'emploi peuvent avoir changé.

Appliquer les pesticides prudemment

- Veiller à ce que les traitements pesticides soient exécutés par un agriculteur qui a obtenu le certificat réglementaire, un entrepreneur titulaire de la licence réglementaire ou un aide dûment formé et supervisé par un agriculteur titulaire du certificat.
- Appliquer les pesticides quand les conditions environnementales sont favorables pour réduire le risque de contaminer des cultures non visées à cause de la dérive de la pulvérisation (entraînement par le vent), des ruissellements ou des lixiviats. Consulter le mode d'emploi sur l'étiquette pour les détails.
- Entretenir et étalonner le matériel de pulvérisation pour qu'il débite le pesticide au taux voulu.

LE SAVIEZ-VOUS?

Plus de 27 000 agriculteurs ontariens ont suivi la formation sur l'application sécuritaire des pesticides, dans le cadre du Programme ontarien de formation sur les pesticides.

- Faire deux fois le calcul de la dose et du taux d'application pour être sûr qu'ils sont justes et conformes à ce que recommande l'étiquette.

- Après chaque pulvérisation, nettoyer et rincer le matériel en suivant les méthodes recommandées par le fabricant, pour éviter qu'il y reste des pesticides susceptibles de contaminer la culture suivante.

- Observer les délais avant récolte (DAR) et les délais avant pâturage (DAP) stipulés sur l'étiquette pour s'assurer de ne pas récolter un champ traité ni d'y envoyer paître des animaux avant que le nombre de jours post-traitement stipulé par la loi ne soit écoulé. On évite ainsi le risque de contamination du lait et/ou de la viande ou le risque que la culture présente des taux de résidus dépassant les limites maximales permises.

- Si jamais une culture traitée est récoltée ou pâturée avant la fin des délais DAR ou DAP, en garder les produits à part.

Conseils d'ordre général

- S'il y a lieu de penser qu'un produit contient des résidus, il faut le retenir ou le garder à part et examiner les options possibles avec un agronome provincial et/ou fédéral.

LE SAVIEZ-VOUS?

Les programmes de lutte antiparasitaire intégrée (LI) peuvent vous aider :

- à réduire l'emploi des pesticides
- à reconnaître les conditions où les parasites peuvent poser problème
- à empêcher les problèmes de parasites de commencer
- à trouver des solutions durables aux problèmes de parasites

TERMES UTILISÉS DANS CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE

Délai avant pâturage (DAP) : Délai à respecter entre l'application d'un pesticide sur une culture et le moment où les animaux peuvent pâturer la culture.

Délai avant récolte (DAR) : Délai à respecter entre l'application d'un pesticide sur une culture et la récolte de celle-ci.

Lutte antiparasitaire intégrée (LI) : Planification et mise en œuvre de mesures visant à détruire des parasites ou à s'en prémunir.

Numéro de produit antiparasitaire : Numéro attribué à un produit antiparasitaire pour attester qu'il a été enregistré par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) relevant de Santé Canada. Tous les produits antiparasitaires (ou « pesticides ») enregistrés conformément à la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada) doivent en outre être classifiés par le Comité consultatif sur les pesticides de l'Ontario avant de pouvoir être offerts à la vente ou utilisés en Ontario.

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

L'agriculteur qui subit une perte de revenus résultant de la présence, révélée par une inspection, de résidus de pesticides dans un produit agricole ou à sa surface peut recevoir une indemnité prévue par la *Loi sur l'indemnisation pour dommages causés par des pesticides*, L.R.C. 1985, chap. P-10. Les conditions suivantes doivent être réunies : les résidus sont découverts lors d'une inspection du produit agricole; le pesticide en cause est un produit qui a été homologué en conformité avec la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou est réputé l'être; il a été utilisé d'une manière conforme aux recommandations; la contamination par les résidus ne résulte pas de la faute de l'agriculteur ou de ses employés ou d'un ancien propriétaire de la terre d'où vient le produit agricole.

Lorsqu'il s'agit de produits antiparasitaires qui sont toxiques ou dangereux, l'article 26 de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* (1990), chap. O. 1, [voir le Règl. de l'Ont. 414/05, du 30 juin 2006 visant les exploitations agricoles, en anglais seulement]

Suite à la page 131

REGISTRES À TENIR

- Registre d'emploi des pesticides (modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 8A) ou votre propre registre. Y noter :

  - la date de l'épandage ou de la pulvérisation du produit
  - le nom du produit chimique utilisé (avec son nº d'enr. LPA)
  - la dose et/ou le taux
  - les conditions météorologiques (p. ex. température, humidité relative, vitesse et direction du vent)
  - la culture traitée et le stade de croissance
  - le(s) ravageur(s) ou maladie(s) visés
  - la désignation du champ, son emplacement et sa superficie
  - la date à partir de laquelle la culture traitée pourra être récoltée ou pâturée
  - la date où la récolte ou le pâturage a lieu
  - les initiales de la personne qui a appliqué le traitement (et son numéro de certificat, si elle travaille à contrat)

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ le registre d'emploi des pesticides

✓ le certificat et/ou le permis valide obtenu à l'issue du cours sur l'utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Sont uniquement autorisés, sur une ferme, les produits antiparasitaires qui ont été approuvés pour emploi en agriculture, qui ont été homologués conformément aux diverses lois fédérales et provinciales, qui n'ont pas été interdits par ces lois ou règlements et qui sont vendus en conformité avec ces lois. Il s'agit notamment de la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), L.R.C. chap. P-9, et des exigences de la *Loi sur les pesticides*, L.R.O. 1990, chap. P. 11, et du Règlement 914, R.R.O. 1990.

- Les produits antiparasitaires ne doivent pas être une source de contamination des aliments énumérés au Titre 15 du Règlement sur les aliments et drogues, pris en application de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27. Selon le Règlement sur les viandes de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, les animaux destinés à la production de denrées alimentaires sont dits contaminés, par définition, si on les a exposés à une substance non autorisée par la *Loi sur la protection de l'environnement* (Canada), 1999, la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) ou la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), ou s'ils ont été exposés, par traitement ou par un autre moyen, à une substance autorisée mais à une dose supérieure à ce qui est prescrit par ces lois.

exige que les employés reçoivent une formation sur les méthodes sécuritaires d'emploi de ces produits, sur le SIMDUT (Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail) et les FTSS (fiches techniques santé-sécurité).

- Le mode d'emploi qui figure sur l'étiquette du pesticide a force de loi. Il énonce les restrictions s'appliquant à l'emploi du produit, comme les délais d'attente, les délais de non-retour dans les zones traitées, les délais avant récolte, l'équipement de protection à porter et l'effet des conditions environnementales sur l'efficacité du produit. Le paragraphe 45(1) du Règlement sur les produits antiparasitaires (Canada), C.R.C., chap. 1253, interdit l'utilisation d'un produit antiparasitaire d'une manière qui ne correspond pas au mode d'emploi ni aux limitations figurant sur l'étiquette, tandis que le paragraphe 45(2) interdit d'utiliser un produit antiparasitaire qui a été importé par l'utilisateur pour son propre usage d'une manière qui ne correspond pas aux conditions énoncées sur la déclaration de l'importateur concernant ce produit. De la même façon, le paragraphe 22 (2) du Règlement 914, R.R.O. 1990, pris en application de la *Loi sur les pesticides*, L.R.O. 1990, chap. P.11, spécifie que nul ne doit utiliser un produit antiparasitaire à moins que ce ne soit en conformité avec le mode d'emploi figurant sur l'étiquette du produit ou aux dispositions du Règlement.

- Aux termes de l'article 4 de la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), L.R.C., chap. P-9, il est interdit de fabriquer, stocker, présenter, distribuer ou utiliser un produit antiparasitaire dans des conditions dangereuses ou contraires aux dispositions des règlements. La Loi peut interdire l'emploi de certains pesticides dans certaines circonstances particulières. Par exemple, l'article 62 du Règlement 914 de la *Loi sur les pesticides*, L.R.O. 1990, interdit l'emploi, le stockage ou l'élimination d'un pesticide qui contient de l'aldrine, du chlordane, du chlordécone, du dichlorodiphényl-trichloroéthane (DDT), de la dieldrine ou de l'endrine. Les articles 64 à 79 du Règlement 914 énoncent les exigences relatives aux avis à donner et aux écriteaux de mise en garde lorsqu'on utilise des pesticides.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les engrais, L.R.C. 1985, chap. F-10 et le Règlement sur les engrais, C.R.C., chap. 666

Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs, L.O. 2002, chap. 4; Règlement sur la gestion des éléments nutritifs (Règl. 267/03)

Loi sur la protection de l'environnement, L.R.O. 1990, chap. E.19

Loi sur les ressources en eau de l'Ontario, L.R.O. 1990, chap. 0.40

NUMÉROS À PRENDRE EN NOTE

Centre d'information agricole
1 877 424-1300

Ministère de l'Environnement
1 800 565-4923

Ligne INFO sur la gestion des éléments nutritifs
1 866 242-4460

EMPLOI D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS

L'épandage abusif ou imprudent d'éléments nutritifs peut contaminer les cultures.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes qui épandent des éléments nutritifs sur des cultures.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Épandre tous les éléments nutritifs en veillant à ne pas compromettre la salubrité des aliments.

COMMENT LE FAIRE

S'agissant de tous les éléments nutritifs

- De manière générale, le risque de contamination des cultures par un épandage d'engrais commerciaux est faible. Utiliser uniquement des engrais et des amendements dont les teneurs en métaux lourds ne dépassent pas les limites légalement tolérées.
- Utiliser une méthode d'épandage ou un mode de culture qui réduit la probabilité de contamination en empêchant le contact direct entre la matière nutritive et la partie comestible de la culture. Un exemple de méthode est la plasticulture (recouvrement du sol par une feuille de plastique).
- Autant que possible, à l'achat d'éléments nutritifs, demander au fournisseur les documents qui attestent l'origine de la matière, le traitement qui lui a été appliqué, les analyses effectuées et les rapports d'analyses.
- Décider du moment des épandages en tenant compte tant des prévisions météorologiques (p. ex. pluie) que du niveau d'humidité du sol actuel pour éviter le ruissellement.
- Estimer les niveaux de fertilité du sol et les besoins de la culture en faisant analyser régulièrement des échantillons de sol, et apporter les éléments nutritifs aux taux recommandés pour éviter la surfertilisation.
- Régler les épandeurs pour être sûr d'appliquer les éléments nutritifs au taux voulu.

LE SAVIEZ-VOUS?

En utilisant du fumier composté ou en épandant le fumier le plus longtemps possible avant la récolte, on réduit de beaucoup le risque de contamination des cultures par des organismes pathogènes.

Épandre du compost

- S'informer sur les bonnes méthodes de traitement (p. ex. compostage) qui ont pour objet de réduire ou d'éliminer les organismes pathogènes.
- Compost acheté : demander un certificat d'analyse ou des documents sur la méthode de traitement pour s'assurer que le compostage a été mené jusqu'au bout.
- Fumier traité à la ferme : consigner les détails des méthodes de traitement (p. ex. compostage, digestion anaérobie), en indiquant les dates des travaux.
- Lorsqu'on traite le fumier à la ferme, nettoyer le matériel qui a servi à manutentionner le fumier brut avant de l'utiliser pour manutentionner le compost fini, de manière à ne pas réintroduire dans celui-ci des organismes pathogènes.

Épandre du fumier

- Incorporer le fumier dans le sol dans les 24 heures qui suivent l'épandage pour réduire au minimum la contamination des cultures voisines sous l'effet du vent ou du ruissellement.
- Redoubler de précaution quand il s'agit d'épandre du fumier non traité ou partiellement traité (p. ex. fumier rassis) sur des cultures fruitières ou légumières qui peuvent être consommées sans cuisson ou après une transformation minimale. Par exemple :
  - *Pour les cultures qui ne sont pas mangées crues ou lorsque le fumier n'entre pas en contact avec la partie comestible :* prévoir un délai d'au moins trois mois entre l'épandage de fumier et la récolte.
  - *Pour les cultures qui peuvent être mangées crues et lorsque le fumier peut entrer en contact avec la partie comestible :* prévoir un délai d'au moins 4 mois entre l'épandage et la récolte.
  - *Après la récolte de la culture :* épandre le fumier à l'automne, après la récolte.
  - *Pour les cultures vivaces, durant les années non productrices :* épandre le fumier durant une année où la culture n'est pas encore en production ou ne sera pas récoltée.

ÉPANDRE DES MATIÈRES DE SOURCE NON AGRICOLE (MSNA)

- Épandre les MSNA selon les taux recommandés et conformément aux règlements provinciaux.

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE UTILES

Le compostage du fumier : une stratégie pour réduire les populations d'agents pathogènes – Fiche technique du MAAARO nº 05-022

Introduction au compostage agricole – Fiche technique du MAAARO nº 05-024

Gestion des éléments nutritifs – Fascicule de la série des Pratiques de gestion optimales

Guidelines for the Utilization of Biosolids and Other Wastes on Agricultural Land (en anglais seulement)

Interim Guidelines for the Production and Use of Aerobic Compost in Ontario (en anglais seulement)

- Avant de pouvoir épandre des MSNA sur des terres agricoles, il faut dans certains cas obtenir diverses autorisations pour la manutention, l'entreposage et l'épandage de ce genre de matières. S'adresser au bureau de district ou de secteur du ministère de l'Environnement pour en savoir plus sur les exigences et les normes qui s'appliquent aux exploitations agricoles qui épandent des déchets sur leurs terres.

- Respecter les délais obligatoires entre l'épandage de MSNA et la récolte ou le pâturage.

- Si les MSNA sont épandues par un courtier en éléments nutritifs, obtenir une analyse de toutes les matières épandues sur les terres, ainsi que des copies de tous les documents d'autorisation.

TERMES UTILISÉS DANS CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE

Élément nutritif : Toute matière épandue sur la terre dans le but d'améliorer la croissance des cultures agricoles.

Matière de source non agricole (MSNA) : Comprend les biosolides d'usines d'épuration, les copeaux de bois, les boues (biosolides) de papetières, les déchets de la transformation des aliments, et toute autre matière qui n'est pas produite sur une ferme mais qui peut être épandue sur la terre comme élément nutritif.

REGISTRES À TENIR

- Registre d'épandage des éléments nutritifs (modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 8B) ou votre propre registre. Y noter :

  - la date de l'épandage
  - le type d'élément nutritif
  - la quantité épandue
  - les conditions météorologiques
  - le délai épandage-incorporation
  - la désignation du champ, son emplacement et sa superficie
  - les initiales de la personne qui a effectué l'épandage

Remarque : Les renseignements exigés ci-dessus peuvent aussi être inscrits dans un plan de gestion des éléments nutritifs approuvé.

- Registre de traitement des matières organiques (modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 8C) ou votre propre registre. Y noter :

  - la date
  - la température
  - la fréquence du retournement
  - les initiales de la personne qui a effectué le traitement

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Communiquer avec le ministère de l'Environnement pour obtenir les textes régissant des aspects particuliers de la gestion des éléments nutritifs, par exemple : *Interim Guidelines for the Production and Use of Aerobic Compost in Ontario*, en anglais seulement; Règl. de l'Ont. 267/03, par. 43(6); Règl. de l'Ont. 447/03, art. 20; Règl. de l'Ont. 511/05).

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ le registre d'épandage des éléments nutritifs

✓ le registre de traitement des matières organiques, le cas échéant

✓ relativement aux achats de compost, la lettre d'assurance ou un rapport d'analyse du compost fourni par le fournisseur

✓ relativement aux MSNA, un rapport d'analyse ainsi que tous les documents d'autorisation

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Les producteurs doivent utiliser uniquement des engrais et des suppléments qui ont été enregistrés, emballés et étiquetés conformément aux normes prescrites par la *Loi sur les engrais*, L.R.C. 1985, chap. F-10, et le Règlement sur les engrais, C.R.C., chap. 666.

- En Ontario, l'emploi d'éléments nutritifs organiques à la ferme est régi par la *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, L.O. 2002, chap. 4; le Règlement de l'Ontario 267/03 spécifie dans quelles circonstances les exploitations agricoles doivent établir et faire approuver un plan ou une stratégie de gestion des éléments nutritifs; il énonce également des règles sur la gestion et l'emploi des éléments nutritifs à la ferme. Par ailleurs, la *Loi sur la protection de l'environnement*, L.R.O. 1990, chap. E.19, et la *Loi sur les ressources en eau de l'Ontario*, L.R.O. 1990, chap. 0.40, régissent aussi les intrants appliqués sur les terres.

LÉGISLATION DONT IL FAUT TENIR COMPTE

- Le document *Guidelines for the Utilization of Biosolids and Other Wastes on Agricultural Land* (publication nº 3425) établit les conditions d'utilisation des biosolides et d'autres déchets. Ceux-ci doivent être désignés comme des « déchets » dans le règlement général sur la gestion des déchets (règlement 347) pris en application de la *Loi sur la protection de l'environnement*, L.R.O. 1990 et ne pas être soustraits à l'application de la partie V de cette loi et de ce règlement (comme le sont les déchets agricoles). Le ministère de l'Environnement est chargé de délivrer les certificats d'autorisation et les autres permis en vertu de la partie V de la *Loi sur la protection de l'environnement*. À noter que les exigences sont modifiées à mesure que s'approfondissent les connaissances au sujet de l'épandage de déchets sur les terres agricoles. Il faut donc confirmer que ces exigences s'appliquent toujours.

LE SAVIEZ-VOUS?

Au moment de planifier les futurs achats de matériel et de contenants de récolte, il est recommandé de tenir compte des besoins en nettoyage et en assainissement de manière à pouvoir établir un programme efficace d'assainissement du matériel de récolte.

OUTILS ET CONTENANTS DE RÉCOLTE

Les outils et les contenants de récolte qui ne sont pas nettoyés ou assainis peuvent compromettre la salubrité des produits récoltés.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes qui produisent des fruits et des légumes frais.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Nettoyer, désinfecter s'il le faut, et entretenir les outils et contenants de récolte à des intervalles suffisants pour limiter la contamination des produits récoltés.

COMMENT LE FAIRE

Avant la récolte

- Ne jamais utiliser les contenants de récolte pour entreposer des déchets, des produits chimiques ou autres matières dangereuses.
- Examiner l'état des outils, conteneurs, bacs, caisses et palettes de récolte au début de la saison et à l'occasion durant la saison. Les jeter s'ils ne peuvent pas être réparés ou nettoyés convenablement.
- Si des conteneurs d'expédition sont entreposés dehors, les examiner pour voir qu'il ne s'y trouve pas de détritus, les nettoyer et les assainir avant l'emploi.

Pendant la récolte

- Lorsque les produits sont emballés sur place, au champ, faire en sorte que les bacs, bennes ou caisses d'expédition ne soient pas contaminés par de la terre ou des excréments d'animaux. Empêcher le contact entre les bacs ou les bennes et le sol en intercalant une palette de support ou une bâche.
- Interdire aux employés qui récoltent des fruits ou des légumes frais de monter à l'intérieur des conteneurs. Les chaussures peuvent laisser des contaminants dans les conteneurs ou sur le produit récolté.
- Si les produits sont conditionnés à la ferme sous abri, leur enlever le plus possible de terre et de boue à l'extérieur avant de les rentrer dans une aire « propre ».

LE SAVIEZ-VOUS?

Le nettoyage des contenants de récolte utilisés au champ n'est pas une mince affaire à cause de leurs dimensions ou des matériaux avec lesquels ils sont fabriqués. Le marché offre certaines options, par exemple des nettoyeurs à pression ou des unités de lavage de bacs, de caisses ou de palettes.

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

L'article 9 du Règlement 924, R.R.O. 1990 (en anglais seulement) de la *Loi sur les maladies des plantes* fixe les spécifications relatives à la désinfection des entrepôts, machines, contenants, véhicules, sacs, caisses, matériel et de toute chose qui peut avoir été en contact avec certaines maladies des végétaux. À noter que la liste des maladies des plantes qui figure actuellement dans le Règlement 924 ne comprend pas de maladies susceptibles d'avoir des répercussions sur la salubrité des aliments à l'égard des consommateurs.

Conseils d'ordre général

- Veiller à ce que le matériel ou les machines qui entrent en contact avec les fruits et les légumes frais, en l'occurrence tout ce qui sert à les trier, à les classer et à les emballer, restent aussi propres que possible. Le contact des fruits et des légumes avec du matériel sale peut être une source de contamination. Pour des conseils sur la façon de concevoir un programme et un calendrier de nettoyage, consulter la rubrique **5.1 Nettoyage et assainissement** de ce manuel.

- Nettoyer l'équipement comme les couteaux, les bottes, les gants et les tabliers; les assainir s'il y a lieu, les inspecter régulièrement et les remplacer si nécessaire.

- Dans les aires de récolte ou de conditionnement :

  - Ne pas utiliser d'outils et de matériel qui ont été utilisés dans les aires où se trouvent du fumier ou du compost, à moins qu'ils n'aient été nettoyés à fond et assainis.
  - Ne pas utiliser d'outils ou de matériel qui ont été utilisés avec des produits chimiques, des lubrifiants, etc.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille observer :

✓ les outils et les contenants de récolte pour s'assurer qu'ils sont propres et bien entretenus

NOTES

POUR LES PRODUCTIONS ANIMALES

Sommaire de ce chapitre

9.1 Emploi de produits de santé animale 139
9.2 Emploi de matériaux de litière 144
9.3 Pratiques de traite 145
9.4 Manutention des œufs 151

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les aliments et drogues (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27; Règlement sur les aliments et drogues, titre 15

Loi sur les produits antiparasitaires (Canada), L.R.C., chap. P-9

Loi sur les pesticides, L.R.O. 1990, chap. P-11; Règlement 914, R.R.O. 1990 (en anglais seulement)

Loi relative aux aliments du bétail (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-9

Loi sur les produits dangereux (Canada), L.R.C. 1985, chap. H-3

Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments; Règlement sur les viandes (en anglais seulement)

Loi sur les médicaments pour le bétail, L.R.O. 1990, chap. L. 23; Règlement 730, R.R.O. 1990, par. 8(1) (en anglais seulement)

Loi sur les vétérinaires, L.R.O. 1990, chap. V. 3, art. 11, 29 et 31

LE SAVIEZ-VOUS?

Vous trouverez un exemple de fiche de pratique au chapitre **Outils de formation et de soutien**.

EMPLOI DE PRODUITS DE SANTÉ ANIMALE

L'emploi abusif de produits de santé animale peut avoir plusieurs conséquences :

- Il réduit l'efficacité du produit
- Il occasionne une contamination physique (p. ex. aiguilles cassées)
- Il rend les animaux résistants aux antimicrobiens
- Il entraîne la présence de résidus dans la viande, le lait, les œufs, le miel ou les autres produits d'origine animale

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes qui utilisent des produits de santé animale.

Exemples de produits de santé animale : Antimicrobiens, vaccins, produits contre les parasites des animaux, hormones, vitamines, produits de santé non conventionnels, aliments médicamentés et médicaments solubles dans l'eau.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Employer les produits de santé animale avec prudence pour éviter des taux de résidus excessifs et des aiguilles cassées.

COMMENT LE FAIRE

Rédiger des fiches de pratiques relatives à l'emploi des produits de santé animale

- Les fiches de pratiques doivent décrire :
  - quel produit de santé animale choisir étant donné le problème à traiter
  - quelle méthode utiliser pour manipuler et administrer le produit
  - quel matériel employer pour administrer les produits de santé animale

Choisir le produit de santé animale qui convient à la situation donnée

- Établir une relation client-patient-vétérinaire valide avec votre vétérinaire. Chaque vétérinaire définit cette relation à sa manière.

- Se faire conseiller par le vétérinaire sur le choix des produits de santé animale afin de réduire les risques de traitement inefficace, de résidus de médicaments, de résistance aux antimicrobiens et de contamination de l'environnement.

- S'assurer que les produits de santé animale sont des spécialités qui ont été homologuées pour l'espèce animale et le problème à traiter.

LE SAVIEZ-VOUS?

Les détaillants autorisés à vendre des médicaments pour animaux d'élevage ne sont pas habilités à délivrer des prescriptions vétérinaires. Celles-ci ne peuvent être délivrées que par le vétérinaire traitant de l'exploitation ou, à défaut, par un autre vétérinaire titulaire du permis requis par la Loi, un pharmacien ou un fabricant d'aliments du bétail (celui-ci a seulement le droit de vendre des aliments médicamentés).

PROGRAMME ONTARIEN DE FORMATION SUR LES MÉDICAMENTS DESTINÉS AU BÉTAIL

Ce programme de formation, offert au Collège de Ridgetown, fournit une formation sur les précautions à prendre pour utiliser, entreposer et éliminer les produits de santé animale.

Pour de plus amples renseignements, appeler le Collège au 1 877 480-9992 ou visiter son site Web.

QUE FAIRE QUAND UN ANIMAL REÇOIT UN TRAITEMENT ERRONÉ

1. Identifier clairement l'animal en question, son enclos et/ou son troupeau.
2. Consulter le vétérinaire sur la conduite à tenir.

- S'il n'existe pas de produit de santé animale homologué pour traiter une espèce en particulier, demander à votre vétérinaire d'indiquer un produit de rechange.

- Obtenir une prescription vétérinaire valide si vous désirez utiliser des produits de santé animale ou des aliments médicamentés d'une façon qui n'est pas prévue sur l'étiquette.

Respecter les consignes d'emploi et de manipulation des produits

- Utiliser tous les produits de santé animale en respectant les indications figurant sur l'étiquette ou la notice, ou les consignes de votre vétérinaire.

- NE PAS EMPLOYER des produits de santé animale périmés.

- Jeter les produits de santé animale, les aliments médicamentés et le matériel servant à les administrer (p. ex. les aiguilles et les seringues) lorsqu'ils sont périmés ou inutilisables, selon une méthode qui ne crée pas de danger pour la salubrité des aliments. Pour en apprendre plus à ce sujet, voir la rubrique **6.4 Entreposage et élimination des déchets agricoles** de ce manuel.

- Veiller à mesurer exactement les produits de manière à obtenir effectivement les concentrations et les doses prescrites.

- Entreposer et mélanger les produits de santé animale dans des contenants propres et bien étiquetés. Pour plus de détails sur l'entreposage de ces produits, voir la rubrique **6.3 Entreposage de produits potentiellement dangereux** de ce manuel.

- Respecter les délais d'attente recommandés pour éviter la présence de résidus de médicaments dans le lait, les œufs et la viande.

Utiliser correctement le matériel servant à administrer les produits de santé animale

- Après chaque emploi, nettoyer et rincer le matériel servant à distribuer, appliquer ou mélanger un produit de santé animale, de façon à éviter les contaminations croisées entre médicaments ou de blesser inutilement les animaux.

- Manipuler tous les animaux avec soin de manière que les produits de santé animale leur soient administrés efficacement.

- Utiliser des aiguilles de calibre approprié en fonction de l'âge et du poids de l'animal, de la voie utilisée pour administrer le produit et de la viscosité de ce dernier. Consulter votre vétérinaire en cas de doute.

- Jeter les aiguilles quand elles deviennent contaminées, sales, courbes ou émoussées.

- Si vous mélangez des aliments médicamentés à la ferme, faire les différents mélanges selon un certain ordre (séquençage) ou procéder à un curage en règle du mélangeur pour éviter la contamination entre les lots d'aliments successifs.

LE SAVIEZ-VOUS?

Certains insecticides topiques, comme le Lysoff, ne peuvent être achetés que par un agriculteur qui a obtenu le certificat délivré à l'issue du cours sur l'utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur.

Pour obtenir la liste des produits ne pouvant être achetés que par des personnes titulaires du certificat, consulter le site Web du Comité consultatif sur les pesticides de l'Ontario.

Pour plus de détails sur le cours sur l'utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur, consulter le site Web du Programme ontarien de formation sur les pesticides.

LE SAVIEZ-VOUS?

En 2000, 200 tonnes de produits de porc du Québec ont été rappelées après que des résidus de carbadox y eurent été découverts. Le carbadox est une hormone de croissance qui exige un délai d'attente de 35 jours. Son emploi est désormais interdit au Canada, car la recherche a montré ses effets cancérigènes chez l'humain.

- Faire fonctionner et entretenir les dispositifs qui ajoutent les médicaments dans l'eau et dans le mélangeur d'aliments en respectant les indications du fabricant. Pour en apprendre plus à ce sujet, voir la rubrique **3.1 Entretien et étalonnage du matériel** de ce manuel.

- Voir les exigences de l'ACIA en matière d'aliments pour les animaux d'élevage.

TERMES UTILISÉS DANS CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE

Délai d'attente : Délai minimum qu'il est recommandé de respecter entre la dernière administration d'un produit de santé animale à un oiseau ou à un animal et le moment où celui-ci peut être abattu ou son lait ou ses œufs récoltés en vue de la consommation humaine.

Emploi non conforme d'un médicament (Utilisation de médicaments en dérogation aux directives de l'étiquette, selon Santé Canada) **:** Action ou intention d'administrer à un animal un médicament homologué par Santé Canada dans un but ou à une dose qui n'est pas prévue sur l'étiquette de ce médicament ou la notice fournie dans l'emballage. Englobe l'utilisation de tous les médicaments non homologués, y compris les principes actifs pharmaceutiques (« ingrédients API ») en vrac non homologués et les préparations magistrales.

Produit de santé animale homologué : Produit de santé animale qui a été approuvé par Santé Canada au terme d'un processus réglementaire et dont la vente est autorisée au Canada. Certains de ces produits sont en vente libre, d'autres ne peuvent être achetés que sur ordonnance d'un vétérinaire.

Résidus de médicaments : Quantité d'un produit de santé animale qui est susceptible de se retrouver dans la viande, les œufs, le lait, le miel ou le poisson au stade de la vente. Santé Canada détermine jusqu'à quel niveau cette quantité est réputée sans risque pour le consommateur. Les quantités inférieures à ces limites sont considérées légales; les quantités qui dépassent les limites maximales définies pour un aliment donné sont illégales et entraînent l'interdiction de vente du lot tout entier de cet aliment pour la consommation humaine.

REGISTRES À TENIR

- Les fiches de pratiques relatives à l'utilisation des produits de santé animale

- Toutes les prescriptions des vétérinaires et les notices (feuillets à l'intérieur des emballages des produits)

- Le registre d'emploi des produits de santé animale (un modèle est fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 9A) ou votre propre registre. Y noter :

PÉNICILLINE

Selon les populations considérées, entre 3 et 10 pour cent des gens sont allergiques à la pénicilline. Ces personnes sont à risque de présenter une réaction allergique quand elles consomment des viandes, du lait ou de la volaille qui contiennent des résidus de pénicilline. Il était très courant d'employer des dérivés de la pénicilline pour traiter des maladies chez les bovins, les ovins, les porcins et les volailles. Ce sont des produits que les animaux traités éliminent rapidement de leur organisme, mais dont ils peuvent accumuler des résidus dans les reins et le foie. Les agriculteurs peuvent acheter de la pénicilline librement, sans avoir à présenter une prescription vétérinaire, du moment qu'ils l'administrent conformément au mode d'emploi. Cependant, des éleveurs ont tendance à utiliser la pénicilline à des doses plus élevées que celles indiquées sur le mode d'emploi (emploi en dérogation aux directives de l'étiquette). En pareil cas, il faut que l'éleveur ait obtenu une prescription vétérinaire pour attester de la posologie et définir les délais d'attente à respecter.

Suite à la page 143

- la date d'utilisation du produit
- l'identification de l'animal/enclos/troupeau
- le motif de l'application/traitement
- le nom du produit utilisé, dont le numéro DIN
- le mode d'application ou d'administration, y compris le point d'injection
- la quantité appliquée et/ou la posologie suivie (inclure au besoin le poids de l'animal)
- le délai d'attente ou la date à laquelle on peut traire ou abattre l'animal sans risque pour la salubrité du produit
- les échecs du traitement (p. ex. aiguilles cassées)
- les initiales de la personne qui a donné le traitement

- Les registres qui s'imposent, lorsque des aliments médicamentés sont préparés à la ferme.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ les fiches de pratiques relatives à l'emploi des produits de santé animale

✓ toutes les prescriptions des vétérinaires

✓ les notices des produits

✓ le registre d'emploi des produits de santé animale

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- *Un certain nombre de lois ayant une incidence directe sur la salubrité des aliments régissent l'emploi des produits de santé animale en production agricole. Cependant, la présente rubrique ne s'intéresse qu'à l'emploi des produits de santé animale qui sont conçus pour lutter contre les maladies capables de se transmettre à l'être humain par les aliments d'origine animale. Il ne sera pas question des lois ou des règlements sur l'emploi des produits de lutte contre la rage, le virus du Nil occidental ou autres maladies qui ne se transmettent pas à l'être humain par l'intermédiaire d'aliments animaux ou végétaux.*

- Tous les produits de santé animale utilisés sur la ferme doivent être obligatoirement des produits qui ont été homologués pour emploi en production agricole, en vertu des diverses lois et des divers règlements fédéraux et provinciaux, et qui sont vendus et utilisés en conformité avec les dispositions de ces lois et règlements : *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27; Règlement sur les aliments et drogues, titre 15; *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), L.R.C., chap. P-9; *Loi sur les pesticides*, L.R.O. 1990, chap. P-11 et Règlement 914 (R.R.O. 1990); *Loi relative aux aliments du bétail* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-9; *Loi sur les produits dangereux* (Canada), L.R.C. 1985, chap. H-3.

Il est très important que les éleveurs de bétail et de volailles n'exposent pas les consommateurs à des réactions allergiques provoquées par des résidus de pénicilline à cause d'un emploi non conforme de cet antibiotique.

- Les pesticides, les additifs alimentaires, les médicaments vétérinaires, les vitamines, les minéraux alimentaires et les acides aminés ne doivent pas entraîner une contamination des aliments; les taux maximums permis dans les différents aliments sont indiqués au titre 15 du Règlement sur les aliments et drogues, pris en application de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985, chap. F-27. Selon le Règlement sur les viandes de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, les animaux destinés à la production de denrées alimentaires sont dits contaminés, par définition, si on les a exposés à une substance non autorisée par la *Loi sur la protection de l'environnement*, 1999 (Canada), la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) ou la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), ou s'ils ont été exposés, par traitement ou par un autre moyen, à une substance autorisée mais à une dose supérieure à ce qui est prescrit par ces lois.

- La *Loi sur les médicaments pour le bétail*, L.R.O. 1990, chap. L. 23, et le paragraphe 8(1) du Règlement 730 (R.R.O. 1990) exigent que, lorsque l'étiquette d'un produit porte une mise en garde, le vendeur titulaire du permis réglementaire attire l'attention de l'acheteur sur cette information.

- L'article 11 de la *Loi sur les vétérinaires*, L.R.O. 1990, chap. V. 3, dispose que les agriculteurs ou les membres de leur famille ou leurs employés agricoles ont le droit de traiter leurs propres animaux sans avoir à être des vétérinaires titulaires du permis réglementaire. Cependant, s'ils veulent utiliser un médicament d'une façon ou pour une fin non prévue sur le mode d'emploi, il faut qu'ils aient reçu l'avis préalable d'un vétérinaire ou autre autorisation formelle. Les vétérinaires qui délivrent des médicaments ou des substances médicatrices destinés à des animaux producteurs de denrées alimentaires sont tenus d'attirer l'attention de leurs clients sur les délais d'attente appropriés (délai durant lequel l'animal ou son produit ne peut être vendu pour la consommation) et d'inscrire clairement ce délai sur le récipient du médicament; ces exigences s'appliquent également dans les cas où le vétérinaire prescrit l'utilisation d'un médicament d'une manière ou selon une posologie qui diffère de celle qui est habituelle ou recommandée par le fabricant (article 31). À l'achat de certains médicaments exigeant des précautions accrues à cause de leurs éventuels effets toxiques, l'acheteur est tenu de signer un registre (article 29).

EMPLOI DE MATÉRIAUX DE LITIÈRE

Une litière humide peut favoriser l'accumulation de fumier sur le bétail et les volailles et créer un milieu idéal pour la contamination biologique.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

Exemples de matériaux de litière : Paille, foin, sable, papier déchiqueté, copeaux ou sciure de bois.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Entretenir la litière de manière à créer un environnement qui ne favorise pas la contamination du bétail et des volailles par des agents biologiques.

COMMENT LE FAIRE

- Garder l'aire de stabulation des animaux aussi sèche que possible :
  - Réguler la température et l'humidité à l'intérieur du bâtiment.
  - Aérer suffisamment pour prévenir la condensation et accélérer le séchage.
  - Réparer les fuites d'eau (p. ex. abreuvoirs, robinets, égouts de toit).
  - Enlever le fumier et renouveler la litière à mesure des besoins.
- Éviter d'utiliser un matériau de litière moisi, car les moisissures peuvent être une source de mycotoxines.
- Ne pas employer de sciure ou de copeaux de bois provenant de bois traité.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ l'assurance, fournie par le vendeur de la litière, que celle-ci ne contient pas de débris de bois traité.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le lait; Règlement 761 (R.R.O. 1990), art. 3, 4 et 5, par. 8(1), 8(4), 9(1) et 9(3), art. 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 19–34 (en anglais seulement)

Loi sur la protection et la promotion de la santé, L.R.O. 1990, chap. H.7, par. 1(1), art. 18

Loi sur les aliments et drogues (Canada), L.R.C. 1985, Règlement sur les aliments et drogues, Partie B, Titre 8, alinéa B.08.002.2(1)

PRATIQUES DE TRAITE

Les organismes pathogènes peuvent contaminer le lait et proliférer durant l'entreposage du lait à la ferme. Les résidus d'antibiotiques peuvent contaminer le lait si les animaux traités ne sont pas convenablement identifiés et si leur lait n'est pas envoyé et gardé ailleurs que dans le réservoir.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Les fermes qui traient des chèvres ou des brebis.

Les fermes qui détiennent des contingents (« quotas ») de lait de vache ne sont pas concernées par la présente pratique. Elles sont tenues de suivre les exigences assorties à la licence qui leur est délivrée par les Dairy Farmers of Ontario.

Remarque : La législation fédérale exige la pasteurisation du lait, quelle que soit l'espèce qui l'a produit, qui est destiné à la vente sur le marché de l'alimentation humaine (*Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985).

CE QU'IL FAUT FAIRE

Procéder à un assainissement rigoureux avant, pendant et après la traite. Identifier les animaux traités et les traire séparément.

COMMENT LE FAIRE

Nettoyage et assainissement du matériel de traite

- Utiliser uniquement de l'eau potable pour nettoyer le matériel et les installations de traite.
- Afficher dans la laiterie et tenir à jour le tableau de lavage du matériel; y indiquer la dureté et le pH de l'eau de la laiterie et les concentrations appropriées des solutions de nettoyage.
- Voir à ce que l'eau de la laiterie soit suffisamment chaude pour maintenir l'efficacité de chaque cycle de nettoyage :

Cycle de nettoyage	Température au début du cycle	Température à la fin du cycle
Pré-rinçage	71–74 °C / 160–165 °F	Plus de 43 °C / 110 °F
Lavage	71–74 °C / 160–165 °F	43 °C / 110 °F ou plus
Rinçage à l'eau acidifiée	Selon le mode d'emploi; en général, eau tiède ou chaude	Selon le mode d'emploi du produit; en général, eau tiède ou chaude
Assainissement avant la traite	38 °C / 100 °F, ou selon le mode d'emploi	Selon le mode d'emploi

DÉPISTER RÉGULIÈREMENT LES MAMMITES SUBCLINIQUES CHEZ LES FEMELLES LAITIÈRES

La mammite peut être difficile à détecter chez les femelles atteintes d'une forme subclinique de la mammite, car leur pis peut ne présenter aucun des signes cliniques de l'infection. Toutefois, une baisse de la production de lait par l'animal ou une augmentation des comptes de cellules somatiques (CCS) peuvent être l'indice d'une mammite subclinique susceptible d'évoluer en une mammite clinique. Utiliser le test californien de dépistage des mammites (CMT) pour attribuer à chaque animal une cote (score) en fonction de ses CCS et en surveiller l'évolution. Les trousses permettant de réaliser les CMT s'achètent chez les détaillants locaux de fournitures agricoles.

- Ne pas renvoyer l'eau du pré-rinçage dans le lactoduc.

- Vérifier qu'après la fin de chaque cycle il ne reste plus du tout de solution dans le lactoduc.

- Veiller à ce que le réservoir à lait soit nettoyé à fond après chaque passage du camion du laitier. Suivre les étapes ci-dessus pour le nettoyer.

- Vérifier l'état de propreté des robinets de sortie, des joints d'étanchéité, des zones entourant les ouvertures du réservoir, de la chambre de réception, de la canalisation entre la chambre de réception et le réservoir, du couvercle du trou d'homme. Remplacer le filtre à lait chaque fois que nécessaire.

- Contrôler périodiquement les systèmes de traite :

    - Remplacer les pièces en caoutchouc s'il y en a (p. ex. manchons-trayeurs, joints d'étanchéité, tuyaux de lait ou conduites d'air des pulsateurs), dès l'apparition de craquelures ou d'altérations, ou aux intervalles recommandés par le fournisseur du matériel.
    - Vérifier les injecteurs de produits chimiques et le programmateur des cycles de nettoyage du lactoduc; vérifier que la solution de nettoyage exerce des poussées suffisantes dans les conduites, que la pente du lactoduc permet son égouttage complet et qu'il n'y a pas de fuites d'air.
    - Vérifier le piège sanitaire et le lactoduc et enlever les résidus et nettoyer si nécessaire.
    - S'assurer que l'évier de la laiterie n'est pas rouillé ni entartré et qu'il ne fuit pas.

Pratiques de traite

- Rédiger des fiches expliquant les pratiques à respecter dans votre exploitation en ce qui concerne la traite. De préférence, apposer ces fiches dans la salle de traite ou près de l'aire où l'on trait les animaux.

- Vérifier toutes les fiches sanitaires des animaux pour identifier ceux qui ont été traités récemment et qu'il faut traire séparément. La liste des animaux traités peut être affichée sur un tableau provisoire pour que les trayeurs sachent quels animaux ils doivent traire à part.

- Préparer l'installation de traite :

    - Assainir tout le matériel de traite.
    - Vérifier le matériel (p. ex. le réservoir à lait, la chambre de réception, les tuyaux flexibles, les unités de traite (griffes à lait), les manchons-trayeurs) pour s'assurer qu'il est propre et qu'il ne s'y trouve plus de solution assainissante.
    - S'assurer que l'unité réfrigérante et l'agitateur du réservoir à lait sont en marche avant de démarrer la traite. Si le réservoir est vide, démarrer l'unité réfrigérante et l'agitateur quand le niveau de lait atteint le bas des pales de l'agitateur.

LE SAVIEZ-VOUS?

Même les trayons qui semblent propres portent des bactéries qui ne sont pas visibles à l'œil nu; il faut donc appliquer à tous les pis et à tous les trayons la même préparation avant la traite. Un simple essuyage du pis avec une lavette sèche ou encore avec la main ne suffit pas pour nettoyer le pis et risque de faire passer des organismes pathogènes dans l'unité de traite. Les autres animaux traits avec la même unité risquent alors d'être infectés et le réservoir à lait contaminé.

LE SAVIEZ-VOUS?

Certains bains de trayons contiennent des émollients qui hydratent et assouplissent l'épiderme du trayon pour prévenir la sécheresse ou les gerçures. Des trayons secs ou crevassés sont plus difficiles à nettoyer du fait que les bactéries peuvent se cacher dans les lésions de l'épiderme. Les plaies ouvertes des trayons sont généralement envahies de bactéries, en particulier *Staphylococcus aureus*, qui est une cause majeure de mammite contagieuse pouvant se propager durant la traite par contact avec les manchons-trayeurs contaminés ou des mains sales.

- Examiner chaque pis pour déceler d'éventuels signes de mammite clinique :
  - Recueillir les premiers jets de lait de chaque trayon dans un gobelet pour repérer les signes d'anomalies : aspect « filant », aspect aqueux, flocons ou grumeaux, traces de sang.
  - Inspecter les pis pour détecter l'enflure, la dureté, la rougeur, des zones sensibles, des grosseurs ou des zones bleuâtres froides au toucher.

- Préparer le pis avec soin avant d'y fixer l'unité de traite. Se renseigner sur les techniques de traite à suivre en communiquant avec un spécialiste du lait cru du MAAARO, ou suivre les étapes suivantes :
  - Préparer des bains de trayons frais ou des solutions fraîches de lavage du pis et des lavettes propres, à usage unique, pour la préparation des pis. Utiliser seulement de l'eau potable, ainsi que des récipients propres, pour préparer les bains de trayons ou les solutions de lavage. Ne jamais verser le reste des solutions dans les récipients d'origine.
  - Tremper chaque trayon dans un bain germicide ou dans une solution assainissante de lavage du pis. Ne pas laver tout le pis car il ne pourra pas sécher suffisamment et l'excès d'humidité pourra faire passer des organismes pathogènes dans l'unité de traite. Lorsque les trayons sont très souillés, les laver avant d'utiliser le bain de trayon.
  - Recueillir deux ou trois jets de lait de chaque trayon dans un gobelet à fond noir réservé à cet usage. Si le lait semble anormal :
    - identifier l'animal;
    - le traire séparément ou le traire en dernier;
    - recueillir à part le lait (ne pas le laisser rentrer dans le réservoir à lait) et le jeter;
    - nettoyer et assainir le matériel utilisé sur cet animal avant d'en traire un autre;
    - se laver les mains à fond pendant et après la traite de l'animal.
  - Essuyer à fond les trayons avec une serviette (une par animal). Utiliser soit des serviettes jetables après usage, soit des lavettes en tissu réutilisables après lavage et séchage complets. La préparation de plusieurs animaux avec la même serviette peut transmettre des organismes pathogènes d'un animal à l'autre et donc augmenter les cas de mammite.

- Éviter une rentrée d'air excessive dans l'unité de traite pendant que le tuyau à vide est en marche et ne pas laisser les gobelets-trayeurs tomber sur le sol.

- Traire les animaux traités (p. ex. ceux dont le délai d'attente n'est pas terminé, ceux dont une analyse a révélé des résidus d'antibiotiques) en dernier ou à part, en utilisant un pot-trayeur. Ce lait doit être jeté et ne pas être envoyé dans le réservoir. Il faut que les travailleurs chargés de la traite soient au courant de la méthode d'identification des animaux traités pour éviter que le lait de ces animaux ne soit accidentellement envoyé dans le réservoir réfrigérant.

DOCUMENTATION UTILE DU MAAARO

Recommandations pour l'installation d'un lactoduc – Fiche technique nº 90-243

Entretien du matériel de traite et de manutention du lait – Fiche technique nº 86-103

Aide-mémoire sur le nettoyage du lactoduc et du bassin refroidisseur

Maintenir le compte bactérien du lait à un bas niveau

Résolution des problèmes de dépôts et de pellicules sur les équipements

L'importance de la qualité de l'eau pour vos bénéfices

- Faire immédiatement le nécessaire si le lait d'un animal traité est acheminé par erreur dans le réservoir :
  - Apposer un écriteau sur le réservoir ou sur l'ouverture par où passe le tuyau de transfert pour avertir le ramasseur de lait qu'il ne doit pas pomper le lait.
  - Appeler un spécialiste du lait brut du MAAARO pour l'avertir de la possibilité que le lait contienne des résidus.

- Une fois la traite terminée, appliquer sur tous les trayons un bain de trayons post-traite approprié.

Entreposage du lait

- Surveiller régulièrement le réservoir à lait pour s'assurer qu'il conserve le lait aux températures requises ci-après :
  - Le lait doit être refroidi à 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit la traite et à 1–4 °C (34–40 °F) dans les deux heures qui suivent.
    Au moment des traites suivantes, s'assurer qu'à aucun moment les nouveaux apports de lait dans le réservoir ne font remonter la température du lait à plus de 10 °C (50 °F); celle-ci doit retomber entre 1 et 4 °C (34–40 °F) moins d'une heure après la fin de la traite.
  - Dans les intervalles entre les traites et jusqu'à ce qu'il soit ramassé, s'assurer que le lait est maintenu à 1–4 °C (34–40 °F).
  - Consigner sur le registre les températures du lait dans le réservoir.

- Étalonner correctement les thermomètres utilisés pour mesurer la température du lait. Pour en apprendre plus à ce sujet, voir la rubrique **3.1 Entretien et étalonnage du matériel** de ce manuel.

- S'assurer que l'unité réfrigérante du réservoir à lait est en marche, qu'elle fonctionne correctement et que la minuterie démarre l'agitateur aux intervalles voulus.

- Entreposage prolongé du lait (lait de brebis seulement) :
  - S'assurer que le lait de brebis est refroidi à 1–4 °C (34–40 °F) avant d'être placé au congélateur ou qu'il atteint cette température moins d'une heure après avoir été placé au congélateur.
  - S'assurer que les congélateurs maintiennent constamment une température de –18 °C (0 °F).
  - S'assurer que les contenants utilisés pour congeler le lait de brebis sont de qualité alimentaire, qu'ils sont faciles à nettoyer et qu'ils servent uniquement à entreposer du lait de brebis.
  - Inscrire clairement sur les contenants la date à laquelle ils ont été placés dans le congélateur.
  - Il est recommandé que les contenants de lait de brebis soient gelés entièrement moins de 48 heures après leur placement dans le congélateur. Ne pas ajouter de lait de brebis liquide frais dans les contenants qui contiennent du lait déjà gelé.

Conseils d'ordre général

- Porter des vêtements propres, se laver les mains avant, pendant et après la traite; porter des gants au besoin (p. ex. pour couvrir des coupures ou des plaies aux mains). Prévoir des installations de lavage des mains dans la laiterie.

REGISTRES À TENIR

- Registre de contrôle des températures (modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 9B) ou votre propre registre. Y noter :

  - la date/l'heure
  - la température
  - les initiales de la personne qui contrôle la température

- Tableau de la procédure de lavage (affiche généralement fournie par le fournisseur du matériel)

- Fiches de pratiques relatives à la traite des animaux

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ le registre de contrôle des températures d'entreposage du lait

✓ le tableau sur les étapes du lavage, tenu à jour

✓ les fiches de pratiques relatives à la traite des animaux

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- La *Loi sur le lait* régit seulement la production de lait de vache et de chèvre. Toutefois, les producteurs de lait de brebis sont encouragés à fonder leurs pratiques sur les exigences de cette loi. Par contre la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* régit aussi bien le lait de brebis que le lait de vache et de chèvre (voir la définition de « lait » au paragraphe 1(1) de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, L.R.O. 1990, chap. H.7). L'article 18 de cette dernière exige que le lait, la crème ou les produits du lait qui sont destinés à être vendus, mis en vente, livrés ou distribués, soient pasteurisés dans une usine laitière titulaire du permis délivré conformément à la *Loi sur le lait*.

- L'article 3 du Règlement 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* stipule qu'il est interdit à un producteur de vendre ou d'offrir à la vente du lait ou de la crème qui n'a pas été produit, manipulé et entreposé conformément aux dispositions du Règlement.

- Les articles 4, 5, par. 8(1), (4), 9(1), (3), art. 10–16, par. 18(9) et art. 19–34 du Règlement 761 (R.R.O. 1990) de la *Loi sur le lait* prescrivent des exigences qui sont importantes pour la salubrité des aliments; elles ont trait à la santé des animaux laitiers, à la salle de traite et à la construction de la laiterie; aux pratiques à respecter par les travailleurs; au nettoyage et à l'assainissement de la salle de traite, de la laiterie et du matériel de traite; aux conditions d'entreposage du lait. Voir dans les différentes bonnes pratiques agricoles de ce manuel les références précises à ces articles de la *Loi sur le lait*.

- L'alinéa B.08.002.2(1) du Règlement sur les aliments et drogues de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), L.R.C. 1985, Partie B, titre 8, exige que tout le lait, de toutes les espèces, soit pasteurisé quand il est destiné à la vente pour l'alimentation humaine.

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur le bétail et les produits du bétail, L.R.O. 1990, chap. L. 20; Règlement sur les œufs (R.R.O. 1990), Règl. 724, par. 5(1) et 5(2), art. 7 et 8

MANUTENTION DES ŒUFS

Si les œufs ne sont pas ramassés et entreposés dans les conditions requises, leur contamination est possible.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes qui produisent des œufs non soumis au contingentement (« quotas »).

Les producteurs d'œufs qui détiennent des contingents sont tenus de satisfaire aux exigences que les Egg Farmers of Ontario imposent aux titulaires de permis. Ils ne sont pas concernés par la présente bonne pratique agricole.

Exemples : Fermes produisant des œufs de poule, de cannes, de poules faisanes, de cailles et d'oies.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Ramasser et entreposer les œufs correctement pour empêcher la contamination de se produire.

COMMENT LE FAIRE

Ramassage

- Ramasser les œufs chaque jour au minimum et plus fréquemment par temps chaud.
- Ranger les œufs dans des plateaux, paniers ou caisses propres. Si l'on utilise des plateaux en carton qui ne peuvent pas être nettoyés, on doit s'en servir une seule fois et les jeter. Si on les réutilise, on doit veiller à ce qu'ils soient lavés et nettoyés convenablement avec des produits assainissants.
- Manipuler les œufs avec soin pour éviter de les fêler.
- Enlever tous les œufs qui sont fêlés, qui coulent ou qui sont extrêmement souillés, car ils sont impropres à la consommation humaine. Les éliminer selon une méthode appropriée ou les envoyer à un poste de classement en vue de la transformation.

LE SAVIEZ-VOUS?

Les œufs qui sont manipulés avec soin ont peu de risque de subir une contamination par les salmonelles. Par contre, ce risque s'élève fortement dans les exploitations qui ne suivent pas les bonnes pratiques agricoles. En 1998, une éclosion de salmonellose s'est produite à Hawaï. On a découvert que la contamination par les salmonelles provenait d'une ferme qui ne réfrigérait pas ses œufs. En 2005, en Australie, une éclosion de salmonellose qui avait touché 135 personnes avait pour origine une ferme qui appliquait des pratiques inadaptées de lavage des œufs et des contenants.

Entreposage

- Trier et garder sur des surfaces propres les œufs dont la coquille est intacte.
- Placer les œufs au réfrigérateur le plus vite possible après le ramassage.
- Surveiller les conditions d'entreposage des œufs et veiller à ce qu'ils soient gardés à une température comprise entre 7 et 13 °C (45 et 55 °F).
- Entreposer les plateaux d'œufs vides sur des supports qui les tiennent à l'écart du sol.

Nettoyage et classement

- Séparer les œufs des volailles élevées sur parquet de ceux des volailles en cages/nids. Se renseigner auprès du classeur d'œufs sur les mesures suivantes à appliquer.
- Si vous vendez des œufs à l'extérieur de votre exploitation, vous êtes tenu de les faire classer conformément à ce qui est expliqué dans la fiche INFO du MAAARO intitulée Programme de vente et de classement des œufs.

REGISTRES À TENIR

- Registre de contrôle des températures (modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 9B), ou votre propre registre. Y noter :
  - la date/l'heure
  - la température
  - les initiales du travailleur

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ le registre de contrôle des températures d'entreposage des œufs

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Le paragraphe 5(1) du Règlement sur les œufs, R.R.O. 1990 (Règl. de l'Ont. 724) de la *Loi sur le bétail et les produits du bétail*, L.R.O. 1990, chap. L. 20, stipule que les œufs destinés à la consommation humaine ne peuvent être vendus en Ontario que s'ils sont classés, emballés et marqués conformément à ce que prescrit le Règlement. Toutefois, le paragraphe 5(2) prévoit que : « un producteur peut vendre, mettre en vente ou avoir en sa possession aux fins de vente des œufs qui ne sont pas classés, emballés et marqués comme l'exige le présent article, à condition que les œufs soient produits dans son exploitation agricole, qu'ils soient propres, qu'ils ne coulent pas et qu'ils ne soient vendus aux consommateurs ou mis en vente à leur intention pour leur propre consommation qu'à partir de l'exploitation agricole ». L'article 7 exige que les œufs qui ne sont pas conformes aux normes prescrites dans le Règlement soient rejetés et étiquetés comme tels. Aux termes de l'article 8, « nul ne doit acheter, vendre, mettre en vente, expédier ou transporter des oeufs rejetés aux fins d'utilisation comme aliment ou dans la préparation d'un aliment destiné à la consommation humaine ».

NOTES

OUTILS DE FORMATION ET DE SOUTIEN

Sommaire de ce chapitre

Formation 155
Fiches de pratiques 159
Modèles de registres 175

FORMATION

Sommaire de cette section

10.1 Formation 155

LÉGISLATION QUI S'APPLIQUE

Loi sur les pesticides, R.R.O. 1990, Règlement 914 (en anglais seulement)

LES AVANTAGES DE LA FORMATION

Des travailleurs bien formés sont en mesure d'améliorer la productivité et ils ont, de manière générale, moins besoin de supervision.

LE SAVIEZ-VOUS?

On retient :
10 % de ce qu'on lit
20 % de ce qu'on entend
30 % de ce qu'on voit
50 % de ce qu'on voit et entend
70 % de ce qu'on dit en conversant
90 % de ce qu'on dit en agissant

FORMATION

Les travailleurs peuvent par inadvertance créer des risques pour la salubrité des aliments s'ils n'ont pas reçu une bonne formation.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

Travailleur : le propriétaire; les membres de la famille; les chefs d'équipe (superviseurs); les employés à temps partiel et à plein temps; les saisonniers; les aides bénévoles.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Fournir aux travailleurs une formation appropriée axée sur la salubrité des aliments et veiller à mettre à leur disposition des activités et des documents de formation ou de recyclage.

COMMENT LE FAIRE

À l'aide de la fiche de travail « Ce qui s'applique à ma ferme », identifier la formation qui est importante dans votre exploitation du point de vue de la salubrité des aliments.

- Sur chaque sujet, fournir une formation qui comprend :
  - des explications sur le danger pour la salubrité des aliments
  - des consignes sur la façon de maîtriser ce danger
  - l'attribution des rôles et des responsabilités
  - la marche à suivre lorsqu'un problème se pose

Établir un calendrier de formation

- S'assurer que tous les nouveaux travailleurs qui n'ont pas les qualités et l'expérience requises reçoivent une formation complète.
- Veiller à ce que les travailleurs expérimentés suivent une formation de remise à niveau à intervalles réguliers.

Former les travailleurs

- Veiller à ce que tous les travailleurs comprennent bien ce qu'impliquent les pratiques de base qu'on attend d'eux et qu'ils s'engagent à suivre ces pratiques.
- Intégrer ces pratiques dans le programme de formation que doivent suivre tous les nouveaux travailleurs en début d'emploi. S'organiser pour que tous les travailleurs suivent des activités de recyclage/remise à niveau, selon les besoins, de manière qu'ils sachent comment éviter la contamination des aliments, de l'eau et des emballages.

POSSIBILITÉS DE FORMATION

- Cours de formation à l'intention des préposés à la manipulation des aliments (Food Handler Training Course), en anglais seulement
- Programme ontarien de formation sur les médicaments destinés au bétail
- Cours sur l'utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur
- Formation aux premiers soins
- Plan agro-environnemental
- Formation à la gestion des éléments nutritifs
- Programmes et cours de vulgarisation offerts par les gouvernements et l'industrie

Évaluer la formation

- Évaluer ce que les travailleurs ont retenu et compris de la formation en leur posant des questions et en discutant avec eux.

- Faire le point sur les besoins en formation et avertir les travailleurs chaque fois que :

  - des pratiques incorrectes sont remarquées
  - une pratique est changée ou modifiée

Quelques conseils pour une formation efficace

- Limiter les activités de formation à un ou deux sujets seulement, mais en organiser plus fréquemment.

- Demander à une personne qui connaît bien le sujet de dispenser la formation.

- Encourager la participation active des travailleurs.

- Choisir autant que possible des documents de formation qui utilisent une langue et des graphiques simples.

Conseils d'ordre général

- Tirer profit des possibilités et des outils de formation existants (p. ex. vidéos, brochures, affiches). Voir les références figurant dans la marge de gauche.

- Une supervision assidue est le meilleur moyen d'assurer le respect des pratiques.

REGISTRES À TENIR

- Registre de formation des travailleurs (modèle de registre fourni au chapitre **Outils de formation et de soutien** – Formule 10) ou votre propre registre. Y noter :

  - Date de la formation
  - Formation initiale ou remise à niveau
  - Nom du formateur
  - Nom du travailleur
  - Sujet de la formation
  - Initiales du travailleur

AUTRES TEXTES LÉGISLATIFS PERTINENTS

Les directives concernant la santé et la sécurité à l'intention des exploitations agricoles (New Guidelines for Farming Operations, disponibles seulement en anglais), qui ont été adoptées en juin 2006 en vertu de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*, recommandent que l'employeur forme ses travailleurs aux méthodes de manipulation hygiénique des aliments et aux bonnes règles d'hygiène personnelle, afin qu'ils entrent le moins possible en contact avec les dangers chimiques ou biologiques. Bien que ces exigences ne visent pas directement la salubrité des aliments, il est certain que la plupart des méthodes de manipulation sécuritaire y contribuent grandement, par exemple en prévenant la contamination croisée.

SI VOTRE FERME DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION

Attendez-vous à ce que le vérificateur veuille examiner :

✓ le registre de formation des travailleurs

LOIS ET RÈGLEMENTS QUI S'APPLIQUENT

- Le Règlement 914 (R.R.O. 1990), en anglais seulement, de la *Loi sur les pesticides* énonce les exigences relatives à la délivrance des certificats aux destructeurs de parasites et à leurs techniciens et apprentis; il fixe aussi les limites de ce que ces derniers sont autorisés à faire avec certains pesticides. Tous les aides qui manipulent des pesticides de catégories 2 et 5 sous la supervision d'un agriculteur titulaire du certificat doivent avoir reçu une formation approuvée par le ministère de l'Environnement. Les propriétaires fonciers qui utilisent des pesticides dans le cadre de leurs activités d'exploitation (p. ex. agriculture) sont également tenus de suivre le Cours sur l'utilisation sécuritaire des pesticides par l'agriculteur.

NOTES

FICHES DE PRATIQUES

Sommaire de cette section

10.2 Fiches de pratiques 159
- Modèle de fiche de pratique 163

Exemples de fiche de pratique
- Exemple A : Règles à l'usage des travailleurs 165
- Exemple B : Lavage des mains 167
- Exemple C : Affiche sur le lavage des mains
- Exemple D : Traitement de l'eau 169
- Exemple E : Nettoyage et assainissement 171
- Exemple F : Emploi de produits de santé animale 173

FICHES DE PRATIQUES

Les travailleurs peuvent par inadvertance compromettre la salubrité des aliments s'ils ne se conforment pas aux consignes énoncées sur les fiches de pratiques.

CETTE BONNE PRATIQUE AGRICOLE CONCERNE :

Toutes les fermes.

CE QU'IL FAUT FAIRE

Fournir des fiches de pratiques détaillant les tâches qui sont importantes à l'égard de la salubrité des aliments.

COMMENT LE FAIRE

Pourquoi une description écrite des pratiques?

- Pour expliquer clairement les fonctions et les tâches que les travailleurs doivent exécuter
- Pour aider à maintenir la qualité, l'uniformité et la salubrité des produits alimentaires
    - Pour limiter le risque d'erreurs pouvant entraîner des retards, des coûts inutiles, ou provoquer des maladies chez les personnes
    - Pour garantir le respect de toutes les dispositions réglementaires qui s'appliquent
- Pour fournir aux nouveaux travailleurs des outils de formation efficaces ou aider les travailleurs expérimentés à rafraîchir leurs connaissances.
- Pour avoir un document de référence à remettre au vérificateur, s'il y a lieu
    - Pour avoir une « photo instantanée » des précautions prises dans votre exploitation pour assurer la salubrité des aliments

À quoi devraient ressembler les fiches de pratiques?

Rédiger toutes les fiches de pratiques d'après le même modèle pour qu'elles aient toutes la même configuration et qu'elles contiennent tous les renseignements requis. Voici ce que devrait contenir une fiche de pratique :

EXEMPLE DE FICHES DE PRATIQUES

En plus de fournir un modèle de fiche vierge, nous avons inclus dans le présent manuel des exemples que vous pourrez utiliser pour créer vos propres fiches de pratiques. Vous pouvez les utiliser telles quelles ou les modifier selon les besoins particuliers de votre exploitation. Les exemples inclus portent sur les bonnes pratiques agricoles suivantes :

Exemple A – Règles à l'usage des travailleurs
Exemple B – Lavage des mains
Exemple C – Affiche sur le lavage des mains
Exemple D – Traitement de l'eau
Exemple E – Nettoyage et assainissement
Exemple F – Emploi de produits de santé animale

Fiche de pratique portant sur :	Nom de la pratique
Qui doit exécuter cette pratique :	Indiquer le nom du travailleur ou, s'il y a lieu, du superviseur; peut aussi être « tous les travailleurs »
À quels moments :	Préciser le ou les moments où la pratique doit être exécutée
Pourquoi cette pratique :	Indiquer les précautions à observer pour assurer la salubrité des aliments et le respect des exigences réglementaires; expliquer ce qui peut se produire si la pratique n'est pas observée
Outils et matériel utilisés (s'il y a lieu) :	Désigner tous les outils à mettre en œuvre pour exécuter la pratique (p. ex. balance, brosses, pHmètre, chargeur frontal réservé à cette tâche, etc.)
Consignes à suivre (étape après étape) :	Détail des étapes à suivre par les travailleurs, notamment : • mises en garde ou précautions • consignes particulières d'utilisation des machines ou des appareils • description du fonctionnement du système ou déroulement du procédé • définitions des termes ou des pièces d'équipement • description de ce qu'il faut faire si quelque chose se dérègle ou ne marche pas, ou de la méthode de rechange (p. ex. « Si cela ne se produit pas, faire… »).
Registres à tenir, documents à conserver :	Les documents qui attestent que vous faites effectivement ce que vous dites faire; y inscrire les initiales et la date

Date de la dernière mise à jour : _____ Par : _____

Comment rédiger des fiches de pratiques efficaces

- Être concis, clair et concret
- Rester sur le plan pratique; mettre chaque pratique à l'essai sur les machines ou dans l'aire de production en question
- Utiliser autant que possible des images ou des graphiques pour décrire clairement les tâches
- Dater chaque fiche de pratique pour pouvoir plus tard juger de son degré d'actualité
- Inscrire le nom de l'auteur de la fiche

Affichage des fiches de pratiques

Si possible, affichez vos fiches de pratiques dans un endroit bien en évidence :

- pour que les nouveaux travailleurs puissent les consulter facilement
- pour que les travailleurs puissent s'expliquer mutuellement comment exécuter une tâche
- pour souligner les exigences réglementaires en matière de salubrité des aliments (p. ex. méthodes permises d'élimination des déchets agricoles, des cadavres d'animaux)

Révision et mise à jour

Les pratiques doivent être examinées régulièrement et mises à jour quand :

- de nouvelles tâches ou de nouvelles exigences relatives à la salubrité des aliments sont mises en œuvre
- des modifications doivent être apportées à un procédé ou à une tâche
- des mesures correctives doivent être prises à la suite d'un rappel d'aliments

Plans d'intervention d'urgence

Expliquer dans la fiche de pratique la conduite spéciale à tenir en cas d'incidents ou d'accidents, ou rédiger une fiche distincte. Y indiquer :

- La liste des personnes et organismes à appeler en cas d'urgence
- Les mesures à prendre immédiatement
- Les renseignements complémentaires qu'il faut consigner dans ce genre de circonstances

NOTES

MODÈLE DE FICHE DE PRATIQUE

Fiche de pratique portant sur :	
Qui doit exécuter cette pratique :	
À quels moments :	
Pourquoi cette pratique :	
Outils et matériel utilisés (s'il y a lieu) :	
Consignes à suivre (étape après étape) :	
Registres à tenir, documents à conserver :	

Date de la dernière mise à jour : _____ Par : _____

NOTES

EXEMPLE A : RÈGLES À L'USAGE DES TRAVAILLEURS DES VERGERS JEAN MARTIN

Fiche de pratique portant sur :	Règles à l'usage des travailleurs
Qui doit exécuter cette pratique :	Chaque travailleur
À quels moments :	Au moment de l'embauche; par la suite, activités régulières de recyclage, de mise à jour
Pourquoi cette pratique :	Pour réduire le risque que les travailleurs soient une source de contamination des pommes
Outils et matériel utilisés (s'il y a lieu) :	Aucun
Consignes à suivre (étape après étape) :	1. Ne pas apporter d'aliments, de médicaments ou de récipients en verre dans les aires où les aliments sont manipulés. 2. Ne pas mâcher de la gomme, fumer ou chiquer du tabac ou cracher à l'intérieur ou à proximité des aires où les aliments sont manipulés. 3. Ne pas porter de bijoux ou autre objet d'ornement, par exemple colliers, montres, broches ou bagues. Les faux ongles et le vernis à ongle sont également interdits. 4. Tous les travailleurs doivent se laver les mains avant d'entrer dans les aires de production, de manipulation et d'entreposage des aliments; après avoir pris leur repas et leurs pauses; après toute activité qui peut avoir contaminé leurs mains. 5. Tous les travailleurs doivent porter en tout temps un uniforme propre approprié à la tâche à exécuter quand ils sont dans une aire de manipulation des aliments. En dehors des périodes de travail, tous les uniformes, chaussures et bottes doivent être nettoyés et rangés soigneusement. 6. Les travailleurs qui ont une plaie ou coupure ouverte ne doivent pas travailler dans les aires de production ou de manipulation des aliments s'ils n'ont pas recouvert complètement et solidement cette lésion avec un pansement étanche à l'eau. Ils doivent signaler le plus rapidement possible toutes les blessures subies au travail. 7. Il est interdit à un travailleur qui se sait porteur d'une maladie transmissible par les aliments de rentrer dans les aires de production des aliments ou de manipuler des aliments ou des emballages d'aliments.
Registres à tenir, documents à conserver :	Aucun

Date de la dernière mise à jour : *15 janvier 2008* Par : *Jean Martin*

NOTES

EXEMPLE B : PRATIQUE DE LAVAGE DES MAINS DANS UNE FRAISIÈRE

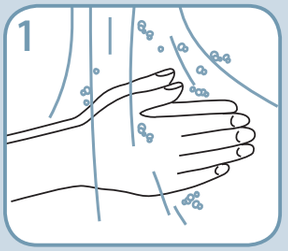
Fiche de pratique portant sur :	Lavage des mains
Qui doit exécuter cette pratique :	Tous les cueilleurs
À quels moments :	• Avant d'entrer dans le champ pour cueillir les fraises • Avant de conditionner/emballer les fraises ou de manipuler les emballages • Après les pauses ou après un passage aux toilettes • Chaque fois que l'on s'est sali les mains ou que l'on vient de manipuler quelque chose qui risque d'être contaminé (p. ex. toucher des déchets, tousser et éternuer)
Pourquoi cette pratique :	Pour prévenir/limiter la contamination
Outils et matériel utilisés (s'il y a lieu) :	• Eau potable • Savon • Brosse à ongle • Serviettes propres (usage unique) • Produit assainissant pour les mains • Affiche sur le lavage des mains
Consignes à suivre (étape après étape) :	1. Mouiller les mains avec de l'eau potable et appliquer le savon. 2. Frotter la surface des mains et des poignets et entre les doigts et, à l'aide d'une brosse à ongle, sous les ongles, pendant 15–20 secondes en tout (le temps de chanter un couplet de « Joyeux anniversaire »). 3. Rincer les mains avec de l'eau potable et les essuyer avec une serviette propre. 4. Quand on n'a pas d'eau à disposition, utiliser un produit assainissant pour les mains.
Registres à tenir, documents à conserver :	Aucun

Date de la dernière mise à jour : *15 janvier 2008* Par : *Jean Martin*

NOTES

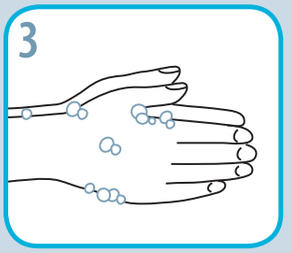
Comment se **laver** les mains

Frottez-vous les mains durant 15 secondes



Mouillez-vous les mains avec de l'eau chaude.

Appliquez du savon.



Faites mousser le savon et frottez-vous les mains paume contre paume.

Frottez entre les doigts et autour des doigts.

Frottez-vous les mains durant 15 secondes

Frottez le revers de chaque main avec la paume de l'autre main.

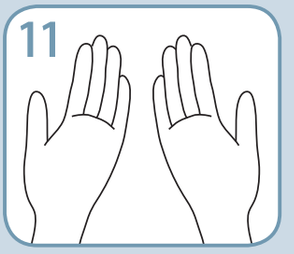
Frottez l'extrémité des doigts de chaque main dans la paume de l'autre main.

Frottez chaque pouce en refermant l'autre main autour de celui-ci.

Rincez complètement sous l'eau courante.

Séchez vos mains en les tapotant avec une serviette en papier.

Fermez le robinet en utilisant une serviette en papier.



Vos mains ne présentent maintenant plus de risque.

LAVEZ-VOUS LES MAINS

N° de catalogue CIB-3152915 3M janvier 2008 © Imprimeur de la Reine pour l'Ontario

Ontario

EXEMPLE D : CONTRÔLE DE L'EAU DES BACS DE RÉCEPTION

Fiche de pratique portant sur :	Contrôler et maintenir la qualité de l'eau des bacs où l'on déverse les pommes au sortir de la chambre froide
Qui doit exécuter cette pratique :	Les travailleurs affectés à cette tâche
À quels moments :	Pour commencer, avant d'utiliser l'eau du bac de réception, puis plusieurs fois durant la journée
Pourquoi cette pratique :	Pour s'assurer que les taux de chlore sont suffisants pour maintenir la qualité de l'eau
Outils et matériel utilisés (s'il y a lieu) :	• Hypochlorite de sodium (eau de Javel) à 12 % • Bandelettes de mesure du pH • Bandelettes de mesure du chlore libre
Consignes à suivre (étape après étape) :	1. Remplir d'eau le bac de réception. 2. Ajouter de l'hypochlorite de sodium à raison de 1 L par 1 000 L d'eau (donne une solution à 120 ppm) et bien mélanger. 3. Mesurer le taux de chlore libre : • au début, quand on vient d'ajouter l'hypochlorite de sodium, l'échantillon à analyser doit être dilué, à cause des limites de mesure de la bandelette. Prélever 1 mL d'eau chlorée et le diluer avec 9 mL d'eau distillée. (Remarque : il peut être nécessaire de diluer à 1:100 au premier contrôle). • avec des mains sèches, plonger la bandelette dans l'eau. Comparer la couleur avec celles du colorimètre et consigner sur le registre le taux de chlore libre. 4. Mesurer le pH : • Plonger une nouvelle bandelette à pH pendant 1-2 secondes dans l'eau du bac de réception et la comparer ensuite avec le tableau des couleurs. Noter le pH dans le registre (il doit être compris entre 6,0 et 7,5). Si le pH est trop élevé, ajouter de l'acide. **Durant la journée :** 1. La température de l'eau du bac de réception doit être seulement un peu plus élevée que celles des pommes dans la chambre froide. 2. Mesurer et noter le taux de chlore libre au milieu de la journée de travail OU plus souvent si les pommes sont plus sales que d'habitude. 3. Ajouter de l'hypochlorite de sodium au besoin pour maintenir un taux de chlore libre d'au moins 25 ppm.
Registres à tenir, documents à conserver :	Registre de traitement de l'eau

Date de la dernière mise à jour : *15 janvier 2008* Par : *Jean Martin*

NOTES

EXEMPLE E : PRATIQUE DE NETTOYAGE DU PISTOLET À INJECTIONS UTILISÉ POUR TRAITER LES BOVINS DE RACE À VIANDE

Fiche de pratique portant sur :	Nettoyage du pistolet à injections
Qui doit exécuter cette pratique :	Le travailleur qui est le dernier à l'utiliser
À quels moments :	À la fin des traitements de la journée, ou lorsqu'on change le produit de santé animale à injecter
Pourquoi cette pratique :	• Pour prévenir la contamination croisée entre les produits de santé animale • Pour éviter que les produits, comme les vaccins, deviennent moins efficaces si le nettoyage laisse des résidus de produits chimiques • Pour assurer le bon fonctionnement du pistolet
Outils et matériel utilisés (s'il y a lieu) :	Solution savonneuse douce
Consignes à suivre (étape après étape) :	**Produits non à base d'huile :** 1. Rincer à fond longuement le pistolet avec de l'eau chaude. Ce rinçage suffit dans la plupart des cas. 2. Laisser le pistolet sécher à l'air dans un endroit propre. **Produits à base d'huile :** 1. Après utilisation d'un antimicrobien à base d'huile, utiliser une solution savonneuse douce pour éliminer les résidus de ce produit. 2. Rincer à fond le pistolet avec de l'eau chaude propre pour être sûr d'enlever tous les résidus de savon. 3. Laisser le pistolet sécher à l'air dans un endroit propre.
Registres à tenir, documents à conserver :	Aucun

Date de la dernière mise à jour : *15 janvier 2008* Par : *Jean Martin*

NOTES

EXEMPLE F : PRATIQUE RELATIVE À L'EMPLOI DE PRODUITS DE SANTÉ ANIMALE – ADMINISTRATION DES INJECTIONS AUX PORCELETS

Fiche de pratique portant sur :	Les injections à donner aux porcelets
Qui doit exécuter cette pratique :	Les travailleurs chargés de faire les injections aux porcelets
À quels moments :	À chaque injection
Pourquoi cette pratique :	Pour éviter les aiguilles cassées, l'emploi d'aiguilles souillées ou l'emploi erroné des produits de santé animale
Outils et matériel utilisés (s'il y a lieu) :	• Seringues • Aiguilles détectables • Alcool à 70 % • Panneaux de triage ou lassos
Consignes à suivre (étape après étape) :	**Méthode d'injection :** 1. Utiliser des aiguilles propres. Choisir le calibre qui convient en fonction du produit à injecter et du poids de l'animal : a. Injection intramusculaire : Employer des aiguilles de 1 po et de calibre 18–20 pour les porcs pesant jusqu'à 11 kg (25 lb); employer des aiguilles de 1 po ou 1 ½ po et de calibre 16–18 pour les porcs de plus de 11 kilos. b. Injection sous-cutanée : Employer des aiguilles de ½–¾ pouce et de calibre 18–20 pour les porcs pesant moins de 4,5 kg (10 lb); employer des aiguilles de ¾–1 pouce et de calibre 16–18 pour les porcs de plus de 4,5 kg (10 lb). 2. Suivre le mode d'emploi figurant sur l'étiquette du médicament à injecter. 3. Immobiliser les porcs avant et pendant l'injection à la main, avec un panneau de triage ou un lasso, selon la taille des animaux. 4. Désinfecter avec de l'alcool l'endroit où l'on va piquer. 5. Injecter le médicament dans le cou dans la région située derrière l'oreille et devant l'épaule. 6. Après chaque injection, vérifier que l'aiguille n'a pas été endommagée; la changer si elle est courbée, émoussée ou contaminée par du fumier; la changer au minimum chaque fois que l'on passe à une autre portée ou au bout de 10 porcs. 7. Déposer les aiguilles et les seringues usagées dans un récipient en plastique rigide. **Précautions ou mises en garde :** Ne jamais laisser d'aiguilles cassées dans la chair du porc. Cependant, si une aiguille cassée ne peut pas être récupérée, marquer l'animal de façon permanente, noter l'incident dans le registre des traitements et prévenir le propriétaire suivant de l'animal.
Registres à tenir, documents à conserver :	Registre d'emploi des produits de santé animale

Date de la dernière mise à jour : *15 janvier 2008* Par : *Jean Martin*

NOTES

MODÈLES DE REGISTRES

Sommaire de cette section

Formule 2A : Registre des inspections mensuelles
Formule 2B : Registre de nettoyage des toilettes et des lavabos
Formule 2C : Registre de lutte contre les parasites dans les bâtiments agricoles
Formule 2D : Registre des visiteurs
Formule 3 : Registre d'entretien et d'étalonnage du matériel
Formule 4 : Registre de traitement de l'eau
Formule 5 : Registre de nettoyage et d'assainissement
Formule 8A : Registre d'emploi des pesticides
Formule 8B : Registre d'épandage des éléments nutritifs
Formule 8C : Registre de traitement des matières organiques
Formule 9A : Registre d'emploi des produits de santé animale
Formule 9B : Registre de contrôle des températures
Formule 10 : Registre de formation des travailleurs

REGISTRE DES INSPECTIONS MENSUELLES — FORMULE 2A

Nom du producteur/de la ferme : _____

Lieu/Bâtiment : _____

Cochez les aires inspectées qui répondent aux critères

	DRAINAGE	COUR	EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR DES BÂTIMENTS			ÉCLAIRAGE		
Mois/ année	Drainage satisfaisant, pas de fuites ni d'eau stagnante	Mauvaises herbes tondues/ détritus ramassés/ matériel bien rangé	Pas de lézardes/ trous dans les sols, murs ou plafonds pouvant laisser passer des parasites	Poubelles vidées/ détritus ramassés	Portes, fenêtres et moustiquaires intactes et fonctionnant bien	Éclairage suffisant, lampes protégées et intactes	**Remarques**	**Initiales**
JANV.								
FÉVR.								
MARS								
AVRIL								
MAI								
JUIN								
JUILL.								
AOÛT								
SEPT.								
OCT.								
NOV.								
DÉC.								

REGISTRE DE NETTOYAGE DES TOILETTES ET DES LAVABOS FORMULE 2B

Nom du producteur/de la ferme : _____

Emplacement des toilettes et des lavabos : _____

	Cochez ce qui a été inspecté							
Date	Serviettes propres	Papier hygiénique – plein	Savon – plein	Eau disponible	Poubelles vidées	Assainissant pour mains disponible	Locaux nettoyés	**Initiales**

REGISTRE DE LUTTE CONTRE LES PARASITES DANS LES BÂTIMENTS AGRICOLES

FORMULE 2C

Nom du producteur/de la ferme : _____

Date	Nom du produit chimique/moyen utilisé	Observations (constatations) et mesures prises	Initiales

REGISTRE DES VISITEURS

FORMULE 2D

Nom du producteur/de la ferme : _____

Nom du visiteur	Société/Ferme	Date de la visite

REGISTRE D'ENTRETIEN ET D'ÉTALONNAGE DU MATÉRIEL FORMULE 3

Nom du producteur/de la ferme : _____

Date	Matériel	Action exécutée/motif	Initiales

REGISTRE DE TRAITEMENT DE L'EAU

FORMULE 4

Nom du producteur/de la ferme : _____

Date	Heure	Méthode de traitement (produit chimique/quantité/ concentration)	Résultat du contrôle (p. ex. taux de chlore, pH)	Initiales

AVANTAGE
SÉRIE DE PROGRAMMES
POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS™

REGISTRE DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT — FORMULE 5

Nom du producteur/de la ferme : _____

Date	Qu'est-ce qui a été nettoyé et/ou assaini	Produit nettoyant utilisé	Quantité utilisée/Calcul effectué pour préparer la solution	Initiales

REGISTRE D'EMPLOI DES PESTICIDES

FORMULE 8A

Nom du producteur/de la ferme : _____

Date du traitement	Produit chimique utilisé (inclure le nº d'enr. de la LPA)	Dose utilisée	Conditions météo	Culture traitée et stade de croissance	Parasite(s) visé(s)	Désignation du champ, emplacement, superficie	Date de récolte/ pâturage la plus proche possible	Date de récolte/ pâturage	Initiales de la personne (ou, si entrepreneur, numéro du certificat)

REGISTRE D'ÉPANDAGE DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS — FORMULE 8B

Nom du producteur/de la ferme : _____

Date de l'épandage	Type d'élément nutritif	Quantité épandue	Conditions météo	Délai épandage – incorporation	Désignation du champ, emplacement, superficie	Initiales du travailleur (ou entrepreneur)

REGISTRE DE TRAITEMENT DES MATIÈRES ORGANIQUES FORMULE 8C

Nom du producteur/de la ferme : _____

Matières utilisées : _____

Méthode de traitement : _____

Date	Température (indiquer °C ou °F)	Retournement du tas (encercler oui ou non)	Initiales
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	
		OUI NON	

REGISTRE D'EMPLOI DES PRODUITS DE SANTÉ ANIMALE FORMULE 9A

Nom du producteur/de la ferme : _____

Date	ID de l'animal/ groupe	Motif du traitement	Nom du produit utilisé	Encercler le mode d'injection ou d'administration[1]	Poids de l'animal	Quantité/ posologie administrée	Délai d'attente/ Date d'abattage ou de récolte	Traitement manqué (aiguille cassée), site	Initiales
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					
				IM SC PO Eau Aliment IV					

(1) IM = Intramusculaire SC = Sous-cutanée PO = Épicutané « Pour on » IV = Intraveineuse

REGISTRE DE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES FORMULE 9B

Nom du producteur/de la ferme : _____

Matériel/Procédé contrôlé : _____

*Température = Indiquer s'il s'agit de degrés Celsius (°C) ou de degrés Fahrenheit (°F)

Date	Heure	Température*	Initiales	Date	Heure	Température*	Initiales

REGISTRE DE FORMATION DES TRAVAILLEURS FORMULE 10

Nom du producteur/de la ferme : _____

Date de la formation	Type de formation		Nom du formateur	Nom du travailleur	Sujet de la formation	Initiales du travailleur
	Initiale	Recyclage/ remise à niveau				

AVANTAGE
SÉRIE DE PROGRAMMES
POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS™

Version 1-2008